



fritermia





Muestras de Colores de Pintura / Swanstone* / Dekton

COLORES DESIGNER



Warm Red



Black



Gray
Granite



White
Granite



Navy Blue



Hunter
Green



Antique
Copper

ACABADOS METÁLICOS



Smooth
White



Gleaming
Gold



Glossy
Gray



Bold
Black



Radiant
Red



Brilliant
Blue



Clear Brushed
Metal Finish

ACABADOS CROMADOS



Bright
Brass



Bright
Nickel



Bright
Copper



Antique
Nickel



Antique
Brass

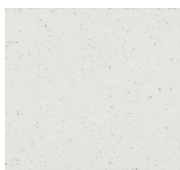


Antique
Bronze

SWANSTONE®



Ash Gray



Birch



Ice

DEKTON STONE



Domoos



Rem



Soke

*Los colores son una representación y pueden no coincidir exactamente con nuestros colores.
Consulte con su distribuidor para conocer las posibles opciones de combinación de colores en estos tonos.*

* La piedra simulada es Swanstone®

** Debido a la textura natural, los patrones pueden variar.

Distribuido en España por :



fitermia

ÍNDICE

TOSTADORAS	2-9	INTEGRABLES	85-100
BAÑOS DE HIELO / BAÑOS MARÍA	10-38	CAJONES TÉRMICOS	101-106
LÁMPARAS DECORATIVAS	39-46	EXPOSITORES CALIENTES	107-119
CALENTADORES	48-63	CABINAS DE MANTENIMIENTO	120-135
MANTENEDORES DE SOBREMESA	64-68	INDUCCIONES	136-143
ESTACIONES DE CORTE	69-71	EQUIPO LIGERO GAMA SNACK	144-150
PORTÁTILES	72-84	NOVEDADES 	151-152

CDW..... 103	GRFF, GRFFL, GRFFB, GRFFBL... 65-66	HWBI, HWBI43..... 21-23, 26, 34-35
CSSBX, CSSBFX..... 91	GRFHS..... 67-68	HWBI-S..... 24-26, 34-35
CSUX..... 93	GRFS..... 67-68	HWBI-xQT..... 27-28, 33-35
CSBFX..... 92	GRH..... 52-53	HXMH, HXMH-xxD..... 113-114
CWBX, CWBX-S..... 15-18	GRHD, GRHDH..... 118-119	HXMS, HXMS-xxD..... 113-114
DCS..... 70	GRHW..... 82	IHDCH..... 128-129
DL, DLL, DLH NEW 40-45	GRS2GC..... 121	IRNG-PC1, -PB1..... 138-139
FDWD-1-MN..... 131	GRS..... 79-81	IRNG-PC2, -PB2..... 140-141
FDWDE..... 123, 127	GRSB..... 97-98	ITQ..... 3
FS2HAC..... 135	GRSBF..... 99-100	IWELB. NEW 137
FSD, FSDT..... 124-127	GRSDH, GRSDH-xxD..... 109-110	IWB, IWB-S..... 12-14
FSHAC..... 135	GRSDS, GRSDS-xxD..... 109-110	IWRM..... 142-143
FSHC-6W..... 133	GRSDS/H..... 108	MDW..... 130
FSHC-7..... 134	GRSR..... 73	PWB, PWC..... 122
FSHC-EE..... 132	GRSS..... 76	RCTHW2. NEW 38
FST-1-MN..... 131	GRSSB..... 94	RCTWM..... 147
FTBX, FTBX-S..... 19-20	GRSSR..... 74-75	RHW..... 37
FWM..... 148	HBG..... 77	RMBs..... 62
GM5AH..... 49	HGB, HGBH..... 95-96	SNACK..... 146
GM5AHL..... 50-51	HCSBFX..... 90	TK..... 9
GMFFL..... 65-66	HCSSBX, HCSSBFX..... 89-90	TM..... 6
GR2BW..... 83-84	HDW..... 104-106	TM3..... 5
GR2SDH, GR2SDH-xxD..... 111-112	HDW-xR2..... 104-106	TMS..... 150
GR2SDS, GR2SDS-xxD..... 111-112	HDWTC..... 102	TMS2..... 149
GR3SDS-xxDCT, GR3SDS-xxTCT.. 115	HGSM..... 78	TPT..... 4
GRAH, GRAHL..... 52-53	HLC5..... 46	TQ..... 8
GRAH-xxD, GRAHL-xxD..... 54-55	HSBF-GL, -HC, -SS..... 86-88	TQ3..... 7
GRAIH, GRAIH-xxD..... 59-60	HW-13 NEW 11	UGAH, UGAHL..... 56, 58
GR-B..... 65	HW-FUL..... 36	UGAH-xxD, UGAHL-xxD..... 57, 58
GRBW..... 83-84	HWB-FUL..... 27-30, 34-35	UGFF, UGFFL, UGFFB, UGFFBL... 65, 66
GRCD, GRCDH..... 16-117	HWB-43..... 27-28, 31, 34-35	
GRCSCL, GRCSCLH..... 71	HWB-xQT..... 27-28, 32, 34-35	

Tostadoras

*Supermercados • Tiendas Gourmet • Cafeterías
Bares y Restaurantes • Hoteles y Buffets •
Tiendas de conveniencia*



ITQ-1750-2C *pág. 3*



TPT-230-4 *pág. 4*



TM3-10H en acero inoxidable estándar *pág. 5*



TQ3-20H en Negro estándar *pág. 6*



TQ3-500 en Negro estándar *pág. 7*



TQ-800H *pág. 8*



TK-100 *pág. 9*

Distribuido en España por :



fritermia

Tostadora inteligente Toast-Qwik®

El Intelligent Toast-Qwik® de Hatco permite al operador tostar múltiples productos con solo pulsar un botón, cambiando fácilmente de bagels y tostadas a hash browns y pan de ajo, a crumpets y croissants, así como derretir queso y finalizar productos alimenticios más pequeños. La unidad puede reemplazar fácilmente la plataforma de tostado actual y añadir versatilidad y expansión futura del menú junto con eficiencia energética y ahorro de costes.

- El tostador de cinta transportadora puede funcionar en tres modos diferentes:
 - Modo continuo
 - Modo entrada, retorno, salida
 - Modo entrada, pausa, salida
- El puerto USB situado en la parte frontal permite una fácil transferencia de información, como cambios de programa e información de uso del producto
- Capacidad de programar hasta veinte ajustes de producto

- El sistema de detección ColorGuard patentado de Hatco monitoriza y ajusta la velocidad y temperatura de la cinta transportadora durante períodos de uso intensivo para garantizar la uniformidad del color del tostado

Spot-ON
Technology

- Utilizando la tecnología Spot-On® de Hatco, la tostadora detecta cuando se coloca el producto en la cinta transportadora y activa la unidad.
- Fácil de limpiar, con bandeja para migas extraíble y rampa colectora. Se requiere un mantenimiento mínimo por parte del operador, con elementos autolimpiables y sin necesidad de mantenimiento en los motores y transmisiones de las cintas transportadoras.



ITQ-875-1C



ITQ-1000-1C



ITQ-1750-2C

TOSTADORAS DE CINTA TRANSPORTADORA HORIZONTAL

Modelo	Dimensiones (An x Pr x Al)	Voltaje	Wattios	Amperios	Capacidad/Minuto [□]	Peso Aprox.del envío
ITQ-875-1C	370 x 727 x 420 mm	230	2700	11.8	15	41 kg
ITQ-1000-1*	450 x 727 x 457 mm	230	3600	15.7	17	40 kg
ITQ-1750-2*	513 x 728 x 470 mm	230	4960	21.6	30	48 kg

□ La capacidad de tostado puede variar según el producto. No se recomienda tostar productos recubiertos.

* Cable sin enchufe.

Todos los modelos de tostadoras transportadoras horizontales incluyen:

Dimensiones de apertura –ITQ-875-1C: 154 An x 56 Al mm.

ITQ-1000-1C: 240 ancho x 51 alto mm.

ITQ-1750-2C: Dos aberturas de 150 ancho x 56 alto mm.

Ubicación del cable: Parte trasera de la unidad, centro inferior izquierdo.

ACCESORIOS (disponibles para comprar en cualquier momento)

Pala, con revestimiento antiadherente de alta temperatura –

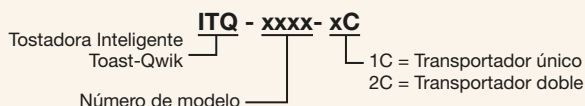
ITQ1C-PAD Pala para alimentos de 229 mm de ancho solo para el modelo ITQ-1000-1C

ITQ2C-PAD Pala para alimentos de 144 mm de ancho para los modelos ITQ-875-1C e ITQ-1750-2C

ITQ2CFEED175 Rampa de alimentación solo para el modelo ITQ-1750-2C



ITQ2C-PAD
Accesorio





Tostadora POP-UP

Perfecto para áreas de autoservicio y aplicaciones de bajo volumen, las tostadoras POP-UP de Hatco proporcionan un tostado dorado uniforme para una variedad de productos de pan. La resistente carcasa de acero inoxidable contiene cuatro ranuras autocentrantes con controles de tostado individuales y bandeja recogemigas extraíble.

- Tuesta uniformemente una variedad de productos de pan, incluyendo bagels, gofres y muffins ingleses
- Cuatro ranuras autocentradas de 32 mm de ancho
- Un interruptor selector para tostado por una (o dos) caras
- Construcción duradera en acero inoxidable
- Controles de tostado individuales
- Bandeja de migas extraíble para una fácil limpieza
- Cable de 1829 mm con enchufe



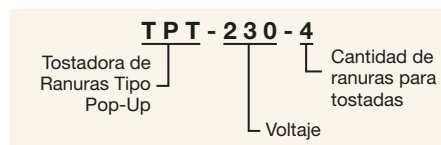
TPT-230-4

TOSTADORA POP-UP

Modelo	Dimensiones (An x Pr x Al)	Apertura de ranura (An x Pr)	Tensión Monofásica	Vatios	Amperios	Peso Aprox. del envío
TPT-230-4	346 x 313 x 204 mm	32 x 140 mm	230	2388	10.4	8 kg

Todos los modelos de tostadoras emergentes incluyen:

Ubicación del cable: cable de 1829 mm – parte trasera de la unidad, centro inferior.



Tostadora de cinta Toast-Max®

El Tostador Eléctrico de Cinta Transportadora Toast-Max® es rápido, fiable y versátil, tostando hasta 350 productos de pan o bollería por hora, dependiendo del tipo de pan. Cuenta con elementos calefactores de metal en serpentín de larga duración y un motor de cinta transportadora con lubricación permanente.

- Construcción duradera en acero inoxidable
- Sistema de detección patentado que garantiza la uniformidad del color de las tostadas
- Modo de ahorro de energía con luz indicadora que ahorra energía durante los períodos de menor actividad
- Permite tostar productos de pan de hasta 76 mm de grosor
- Utilizando la velocidad de la cinta transportadora, no la temperatura, para determinar el color del tostado, permite un ajuste instantáneo del tiempo de tostado
- Las unidades se envían con patas ajustables de 25 mm, rampa de alimentación, bandeja de migas extraíble y bandeja de recogida



TM3-10H en Negro, Rojo y Acero Inoxidable Estándar



TOSTADORAS DE CINTA TOAST-MAX®

Modelo	Dimensiones (An x Pr x Al)	Dimensiones de apertura (An x Al)	Tensión Monofásica	Vatios	Amperios 50/60Hz	Capacidad/Hora [□]	Peso Aprox. del envío
TM3-5H	290 x 535 x 412 mm	186 x 76 mm	220-230-240	1320-1445-1575	6.0-6.3-6.6	190-230	16 kg
TM3-10H	368 x 535 x 411 mm	264 x 76 mm	220-230-240	1920-2100-2285	8.7-9.1-9.5	290-350	19 kg

□ La capacidad de tostado puede variar según el producto. No se recomienda tostar productos recubiertos.

Todos los modelos de tostadora de cinta transportadora TOAST-MAX® incluyen:

Se entrega con: patas ajustables de 25 mm, rampa de alimentación, bandeja de migas extraíble y bandeja de recogida.

Ubicación del cable: Parte trasera de la unidad, esquina inferior derecha.

OPCIONES (disponibles solo en el momento de la compra)

Colores Designer – Los colores no estándar no admite devoluciones – Acero Inoxidable Estándar –

RED Warm Red

BLACK Black

ACCESORIOS (disponibles para comprar en cualquier momento)

TM3-10-BUNFEED Rampa de alimentación extendida para bollos (solo modelo TM3-10H)

TM3-10-SECURITY Cubierta de control y soporte (solo modelo TM3-10H)

COLORES Y ACABADOS – INTERIOR DE PORTADA



TOSTADORA-MAX® ———— TM3-xx H

10 = Tamaño completo (tostadora de 2 rebanadas)
5 = Tamaño medio (tostadora de 1 rebanada)

Sin referencia = 54 mm de altura de apertura para tostadas
Altura de apertura para tostadas H = 76 mm





Tostadora de cinta Toast-Max®

La flexibilidad y el rendimiento son suyos con la económica línea de tostadoras de cinta transportadora Toast-Max® de Hatco. El uso de la velocidad de la cinta transportadora, en lugar de la temperatura, para determinar el color del tostado permite un ajuste instantáneo del tiempo de tostado.

- Elementos calefactores de larga duración con vaina metálica en serpentín
- Patas ajustables de 102 mm
- Motor de 50/60 Hz permanentemente lubricado
- Los reflectores en forma de V ayudan a capturar y redirigir el calor
- 88 mm de altura útil interior para acomodar todo tipo de productos de pan
- Las bandejas de descarga y de migas son extraíbles para facilitar la limpieza
- El diseño eficiente de descarga frontal o trasera permite colocar la unidad donde sea más conveniente para enviar el producto hacia el lado del operador o hacia el lado del cliente.



TM-5H



TM-10H

TOSTADORAS DE CINTA TOAST-MAX®

Modelo	Dimensiones (An x Pr x Al)↔	Dimensiones de apertura (An x Al)	kW	Tensión Monofásica	Amperios 50/60Hz	Capacidad Por Minuto↔	Peso Aprox. del envío
TM-5H	290 x 419 x 387 mm	186 x 88 mm	1.3-1.6	230	6.4	3 lonchas	16 kg
TM-10H	368 x 419 x 387 mm	264 x 88 mm	1.9-2.3	230	9.2	6 rebanadas	19 kg

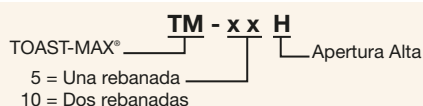
↔ Añadir 196 mm a la profundidad si se utiliza la extensión de bandeja en la parte trasera. La altura incluye las patas.

↔ La capacidad de tostado puede variar según el producto. No se recomienda tostar productos bañados.

Todos los modelos de tostadoras de cinta transportadora TOAST-MAX incluyen:

Tipos de pan: Pan o bollos.

Ubicación del cable: 1829 mm en el lado izquierdo de la parte trasera de la unidad cerca de la parte inferior.



Tostadoras de cinta Toast-Qwik®

La nueva generación de tostadoras Toast-Qwik® de Hatco ha sido diseñada para ofrecer un aspecto excelente, un controlador de pantalla táctil fácil de usar y mayores capacidades de producción. ¡Continúan ofreciendo la mejor fiabilidad, flexibilidad y valor de cualquier tostadora de cinta transportadora disponible!

- Sistema de detección patentado que supervisa y ajusta continuamente la cámara para garantizar resultados de tostado uniformes, incluso en los períodos de mayor actividad
- Nuevo controlador de pantalla táctil dinámico que es más fácil de ver y usar!
- Hasta 12 ajustes programables para cambios de producto precisos e instantáneos
- Puerto USB para cargas fáciles de cambios de programa y actualizaciones de software
- Puerto USB para actualizaciones de software
- El modo de ahorro de energía se activa manualmente pulsando el botón de ahorro de energía (símbolo de hoja verde), lo que reduce la potencia en un 50%
- La bandeja recogemigas es extraíble para facilitar la limpieza
- Apertura estándar de 51 mm de altura - Apertura de 76 mm de altura en los modelos TQ3-500H, -900H y -2000H para productos de pan más gruesos



TQ3-500 en rojo cálido opcional



TQ3-900H en estándar negro



TQ3-2000 en acero inoxidable opcional

TOSTADORAS DE CINTA TOAST-QUICK®

Modelo	Dimensiones (An x Pr x Al) <i>La altura incluye las patas</i>	Dimensiones de apertura (An x Al)	Voltaje	Vatios	Amperios 50/60Hz	Capacidad/ Minuto [□]	Peso Aprox. del envío
Tostadas de dos rebanadas de ancho							
TQ3-500	374 x 524 x 435 mm	258 x 51 mm	220-230	2031-2220	9.2-9.7	7-8 rebanadas	25 kg
TQ3-500H	374 x 524 x 435 mm	258 x 76 mm	220-230	2031-2223	9.2-9.7	7-8 rebanadas	25 kg
TQ3-900	374 x 524 x 435 mm	258 x 51 mm	220-230	2763-3020	12.6-13.1	15 rodajas	25 kg
TQ3-900H	374 x 524 x 435 mm	258 x 76 mm	220-230	2763-3020	12.6-13.1	15 rodajas	25 kg
Tostadas de Tres Rebanadas de Ancho							
TQ3-2000 [‡]	475 x 536 x 436 mm	359 x 51 mm	220-230	3678-4020	16.7-17.5	33 rodajas	30 kg
TQ3-2000H [‡]	475 x 536 x 436 mm	359 x 76 mm	220-230	3678-4020	16.7-17.5	33 rodajas	30 kg

□ La capacidad de tostado puede variar según el producto. No se recomienda tostar productos recubiertos.

‡ Cable sin enchufe.

Todos los modelos de tostadoras transportadoras horizontales incluyen:

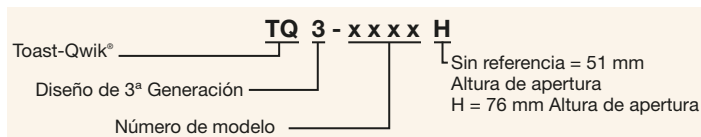
Ubicación del cable: cable de 1829 mm – esquina inferior derecha en la parte trasera de la unidad.

OPCIONES (disponibles solo en el momento de la compra)

Paneles laterales de color Designer – Los colores no estándar no admiten devolución – Black Designer estándar –

SS	Stainless Steel
WRED	Designer Warm Red
SSINSERT	Bandeja de tostadas de acero inoxidable (solo para las series TQ3-500 y -900)
TQ3-RAMP	Rampa de alimentación extendida en lugar de la rampa existente - añade 76 mm
TQ3-RAMP-XL	Rampa de alimentación extendida XL en lugar de la rampa existente - añade 229 mm (solo en los modelos TQ3-500 y -900)

COLORES Y ACABADOS – INTERIOR DE PORTADA





Tostadoras de cinta Toast-Qwik®

La flexibilidad y el rendimiento están a tu alcance con la línea de tostadoras Toast-Qwik® de alta capacidad de Hatco. El uso de la velocidad de la cinta transportadora, en lugar de la temperatura, para determinar el color del tostado permite un ajuste instantáneo del tiempo de tostado. Toast-Qwik® cuenta con el sistema de detección ColorGuard patentado para un producto tostado de manera uniforme.

- Ajuste instantáneo y preciso del color de la tostada con controles electrónicos que regulan el calor superior e inferior
- El modo de ahorro de energía opcional conserva energía
- Capacidad de 400-1800 rebanadas por hora, dependiendo del tipo de pan
- La altura de apertura para los modelos H y HBA es de 76 mm, para todos los demás modelos la altura de apertura es de 51 mm
- El aislamiento y un ventilador interior proporcionan temperaturas externas bajas
- El diseño eficiente de descarga frontal o trasera permite colocar la unidad donde sea más conveniente – para enviar el producto hacia el lado del operador o hacia el lado del cliente
- Los modelos BA tuestan solo un lado y son para bagels y panecillos, con el lado cortado hacia arriba



TQ-400



TQ-1800

TOSTADORAS DE CINTA TOAST-QWIK®

Modelo	Dimensiones (An x Pr x Al) ↔	Dimensiones de apertura (An x Al)	Tensión Monofásica	Vatios	Amperios 50/60Hz	Capacidad/Minuto ↴	Peso Aprox. del envío
TQ-400	368 x 451 x 378 mm	263 x 51 mm	220-230	1860-2030	8.5-8.8	6 rebanadas	21 kg
TQ-400BA [⚡]	368 x 451 x 378 mm	263 x 51 mm	220-230	1765-1930	8.0-8.4	6 rebanadas	21 kg
TQ-400H	368 x 451 x 403 mm	263 x 76 mm	220-230	2131-2330	9.7-10.0	6 rebanadas	21 kg
TQ-800	368 x 578 x 422 mm	265 x 51 mm	220-230	3019-3300	13.7-14.4	14 rebanadas	28 kg
TQ-800BA [⚡]	368 x 578 x 422 mm	265 x 51 mm	220-230	2791-3050	12.7-13.3	14 rebanadas	28 kg
TQ-800H	368 x 578 x 422 mm	265 x 76 mm	220-230	3019-3300	13.7-14.4	14 rebanadas	28 kg
TQ-800HBA [⚡]	368 x 578 x 422 mm	265 x 76 mm	220-230	2791-3050	12.7-13.3	14 rebanadas	28 kg

Tostadoras de Tres Rebanadas de Ancho

TQ-1800 [†]	470 x 577 x 421 mm	367 x 51 mm	220-230	3731-4078	17.0-17.7	30 rebanadas	33 kg
TQ-1800BA [⚡]	470 x 577 x 421 mm	367 x 51 mm	220-230	3849-4206	17.5-18.3	30 rebanadas	33 kg
TQ-1800H [†]	470 x 577 x 421 mm	367 x 76 mm	220-230	3907-4271	17.8-18.6	30 rebanadas	33 kg
TQ-1800HBA [⚡]	470 x 577 x 421 mm	367 x 76 mm	220-230	3849-4206	17.5-18.3	30 rebanadas	33 kg

↔ TQ-400, TQ-400BA y TQ-400H añaden 64 mm a la profundidad si se utiliza la extensión de bandeja en la parte trasera.

TQ-800, TQ-800BA, TQ-800H, TQ-800HBA, TQ-1800, TQ-1800BA, TQ-1800H y TQ-1800HBA, añadir 165 mm a la profundidad si se utiliza la extensión de bandeja en la parte trasera. La altura incluye las patas.

↴ La capacidad de tostado puede variar según el producto. No se recomienda tostar productos bañados.

⚡ Los modelos BA tuestan solo un lado y son para bagels y panecillos, con el lado cortado hacia arriba.

† Cable sin enchufe.

Todos los modelos de tostadoras de cinta transportadora Toast-Qwik® incluyen:

Ubicación del cable: 1829 mm - parte trasera de la unidad, lado inferior derecho.

* La capacidad de tostado puede variar según el producto. No se recomienda tostar productos bañados.

OPCIONES (disponibles solo en el momento de la compra)

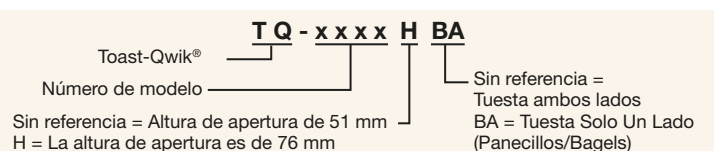
TQ-PWR-A Modo de ahorro de energía automático (Cambia al modo de ahorro de energía después de 30 minutos de inactividad)

ACCESORIOS (disponibles para comprar en cualquier momento)

TQRAMP La Guía de Alimentación Extendida añade 76 mm (excluyendo los modelos TQ-1800)

TQ2-SECURITY Cubierta de control y soporte (excepto modelos TQ-1800)

TQ-800BA con cubierta de control de seguridad accesoria



Tostadoras de cinta Toast King®

Diseñado para aplicaciones de volumen medio a alto y flujo constante, la fiabilidad y rendimiento probados de Hatco hacen que las tostadoras TK sean el caballo de batalla de su operación. Estas tostadoras utilizan la velocidad de la cinta transportadora, no la temperatura, para determinar el color de la tostada.

- Tuesta una variedad de productos de pan
- Construcción en acero inoxidable para años de servicio sin problemas
- Termostato de bajo consumo para ahorrar energía durante las horas de menor demanda
- Avance manual y control de velocidad
- Totalmente aislado para un funcionamiento más frío
- Múltiples resistencias tostadoras con revestimiento metálico
- Área de almacenamiento de tostadas mantiene el pan caliente y seco
- Capacidad de 720-1320 rebanadas por hora
- Tres cestas de acceso para una carga rápida
- La ventilación superior mantiene el calor alejado del operador



TK-72



TK-135B

TOSTADORAS DE CINTA TOAST KING®

Modelo	Dimensiones (An x Pr x Al) ↔	Dimensiones de apertura (An x Al)	kW	Tensión Monofásica	Amperios 50Hz	Capacidad Por Minuto [□]	Peso Aprox. del envío
Pan o Bollos							
TK-72	464 x 445 x 844 mm	254 x 117 mm	4.0	220 o 240	18,4 o 16,8	12 rebanadas	33 kg
TK-100	578 x 445 x 844 mm	368 x 117 mm	5.0	220 o 240	22,9 o 21,0	16 rebanadas	40 kg
Bollos							
TK-135B	578 x 445 x 844 mm	368 x 117 mm	4.3	220 o 240	19,7 o 18,1	22 rebanadas	40 kg

↔ El ancho incluye 19 mm para el botón de avance manual. La profundidad incluye una extensión de bandeja de 89 mm.

□ La capacidad de tostado puede variar según el producto. No se recomienda tostar productos recubiertos.

Todos los modelos de tostadoras de cinta transportadora Toast King® incluyen:

Grosor máximo del producto: 32 mm.

Ubicación del cable: Cable de 1219 mm – Parte trasera de la unidad, lado inferior izquierdo.

OPCIONES (disponibles solo en el momento de la compra)

TK-SECURITY Cubierta de control, soporte, elementos de montaje y cubierta de fusibles

ACCESORIOS (disponibles para comprar en cualquier momento)

4" LEGS Patas ajustables de 102 mm (4)

Toast King **TK - xxx B**
 Número de modelo _____
 B = Modelo Buns (Tuesta un lado)
 Sin referencia = Tostado a 2 caras



Baños de Hielo / Baños María

*Supermercados • Tiendas Gourmet • Cafeterías
Bares y Restaurantes • Hoteles y Buffets •
Tiendas de conveniencia*



HW-13 *pág. 11*



FTBX-3 con bandejas de horno de tamaño completo opcionales *pág. 20*



HWBI-3MA con bandejas para alimentos opcionales *pág. 22*



HWBI-3 con tapas opcionales para baño maría calientes (una **1COVFUL-GGRAN** y una **2COVFUL-GGRAN**) *pág. 22, 26*



HWBI-S4MA con bandejas para alimentos opcionales (se muestra con **GRAH-72**, protectores no disponibles) *pág. 25*



Modelo HW-FUL con barras de soporte para bandejas opcionales (bandejas para alimentos, cucharones y tapas no disponibles) *pág. 36*



SEE IN INDUCTION SECTION

IWELB-FUL-A Baño María de Inducción encastrable con bandejas para alimentos opcionales *pág. 137*

Distribuido en España por :



fritermia

Baño maría caliente de sobremesa

Ofreciendo versatilidad y fiabilidad, los baño maría térmicos de sobremesa Hatco mantienen los alimentos calientes y frescos con un termostato ajustable. El modelo compacto HW-13 es capaz de contener eficientemente una bandeja de tamaño 1/3 o dos bandejas de tamaño 1/6.

- El panel de control cuenta con un interruptor de encendido/apagado iluminado y un dial de temperatura ajustable
- La luz indicadora de funcionamiento en seco protege la unidad de operar sin agua durante largos períodos de tiempo
- Resistencias externas facilitan la limpieza
- Diseño antigoteo del borde del baño maría que evita que el agua, la salsa y la condensación fluyan hacia el exterior de la unidad



HW-13

BAÑO MARÍA DE SOBREMESA DE 1/3

Modelo	Dimensiones (An x Pr x Al)	Voltaje	Vatios	Amperios	Peso del envío
HW-13	224 x 399 x 260 mm	220-230V	315/345	1.5	5 kg

Todos los modelos de baño maría de sobremesa incluyen:

Tensión: Monofásica.

Ubicación del cable: Esquina inferior izquierda en la parte trasera de la unidad.

Modelos enviados con: bandeja de acero inoxidable GN 1/3, carcasa de acero inoxidable (con fondo de acero inoxidable aluminizado) con un elemento calefactor enfundado en metal, un interruptor de encendido/apagado, un control de temperatura, una luz indicadora de unidad seca y un cable de 1829 mm con enchufe incorporado.

ACCESORIOS (disponibles para comprar en cualquier momento)

ST PAN 1/3 Bandeja de acero inoxidable GN 1/3, - 324 mm de ancho x 175 mm de profundidad x 64 mm de alto

CHW - x x x

C = Cocinar/Recalentar
Sin referencia = Solo mantener caliente
Baño maría calentado

FUL = Bandeja de tamaño completo
43 = Bandeja de tamaño 4/3
13 = Bandeja de 1/3 de tamaño





Baño maría de hielo integrable

Los baños de hielo integrables Hatco ofrecen todas las características de calidad de nuestros integrables refrigerados, pero sin ningún componente de refrigeración o eléctrico. Estas unidades refrigeradas con hielo y aisladas pueden mantener los productos alimenticios preenfriados a las temperaturas de servicio preferidas. Ideal para barras de ensaladas, bufés fríos y barras de bebidas refrigeradas. Los separadores te ofrecen mayor flexibilidad para destacar productos

- Baño aislado de montaje superior de tamaño completo disponibles para configuraciones de 1 a 6 bandejas
- Aislamiento óptimo en los laterales y en la parte inferior para garantizar una mejor retención del frío y ahorro de costes

- El diseño del bisel permite una visión clara y un fácil acceso a los alimentos
- Desagüe de latón NPT de 1", más grande con filtro plano que simplifica la limpieza
- Accesorio de doble fondo que mantiene el hielo cómodamente por encima del desagüe para facilitar el drenaje
- Combina con la línea de baños maría Hatco para lograr un aspecto totalmente integrado



IWB-6 con una bandeja para alimentos adicional (cuencos no disponibles) y una junta opcional



IWB-2 con opción de inclinación **IWB-2SLANT**

BAÑO DE HIELO AISLADOS INTEGRABLES

Modelo	Dimensiones (An x Pr x Al)	Peso Aprox. del envío
IWB-1	483 x 686 x 305 mm	28 kg
IWB-2	813 x 686 x 305 mm	38 kg
IWB-3	1143 x 686 x 305 mm	46 kg
IWB-4	1473 x 686 x 305 mm	65 kg
IWB-5	1803 x 686 x 305 mm	50 kg
IWB-6	2134 x 686 x 305 mm	82 kg

Marcado CE no disponible.

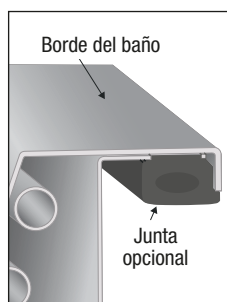
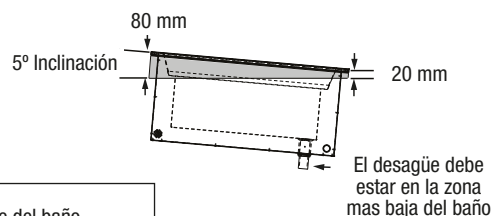
OPCIONES (disponibles solo en el momento de la compra)

Opciones de inclinación –

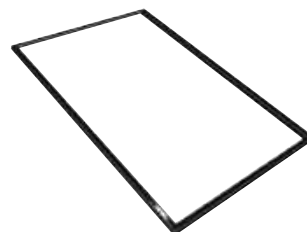
IWB-1SLANT	Opción de inclinación para IWB-1
IWB-2SLANT	Opción inclinada para IWB-2
IWB-3SLANT	Opción de inclinación para IWB-3
IWB-4SLANT	Opción inclinada para IWB-4
IWB-5SLANT	Opción de inclinación para IWB-5
IWB-6SLANT	Opción de inclinación para IWB-6

Opciones de juntas –

BEZELGASKET-1	Instalado de fábrica para IWB-1
BEZELGASKET-2	Instalado de fábrica para IWB-2
BEZELGASKET-3	Instalado de fábrica para IWB-3
BEZELGASKET-4	Instalado de fábrica para IWB-4
BEZELGASKET-5	Instalado de fábrica para IWB-5
BEZELGASKET-6	Instalado de fábrica para IWB-6



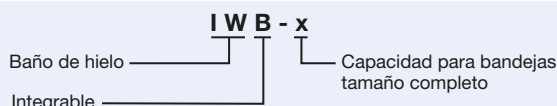
BEZELGASKET-1 Opción instalada de fábrica (elimina la necesidad de silicona u otros selladores)



MEDIDAS DE CORTE DE ENCIMERA PARA BAÑOS DE HIELO INTEGRABLES

Modelo	Ancho mínimo	Anchura máxima	Profundidad Mínima	Profundidad Máxima
IWB-1	435 mm	457 mm	640 mm	660 mm
IWB-2	765 mm	787 mm	640 mm	660 mm
IWB-3	1095 mm	1118 mm	640 mm	660 mm
IWB-4	1426 mm	1448 mm	640 mm	660 mm
IWB-5	1756 mm	1778 mm	640 mm	660 mm
IWB-6	2086 mm	2108 mm	640 mm	660 mm

BANDEJAS, BARRAS DE SOPORTE Y TAPAS – PÁGINA 14



Baños de hielo estrechos integrables

Los baños de hielo integrables Hatco Drop-In Ice Slim Wells ofrecen todas las características de calidad de nuestros encastrados refrigerados, pero sin ningún componente de refrigeración o eléctrico. Ahora disponible en una configuración estrecha que proporciona a los clientes un acceso completo al mostrador, independientemente de las mamparas protectoras.

Ideal para barras de ensaladas, bufés fríos y barras de bebidas refrigeradas. Los separadores de bandejas te ofrecen mayor flexibilidad para destacar productos.

- Admite configuraciones de bandejas de tamaño completo de 1 a 4, pero colocadas a lo largo
- Aislamiento óptimo en los laterales y en la parte inferior para garantizar una mejor retención del frío y ahorro de costes
- El diseño del bisel permite una visión clara y un fácil acceso a los alimentos
- Desagüe de latón NPT de 1", más grande con filtro plano que simplifica la limpieza
- Accesorio de doble fondo que mantiene el hielo cómodamente por encima del desagüe para facilitar el drenaje
- Combina con la línea de baño maría Hatco para una apariencia totalmente integrada



IWB-S4 con opcional IWB-S4SLANT

IWB-S2

BAÑOS DE HIELO ESTRECHOS AISLADOS INTEGRABLES

Modelo	Dimensiones (An x Pr x Al)	Peso Aprox. del envío
IWB-S1	687 x 481 x 306 mm	26 kg
IWB-S2	1222 x 481 x 306 mm	48 kg
IWB-S3	1757 x 481 x 306 mm	66 kg
IWB-S4	2292 x 481 x 306 mm	92 kg

Marcado CE no disponible.

OPCIONES (disponibles solo en el momento de la compra)

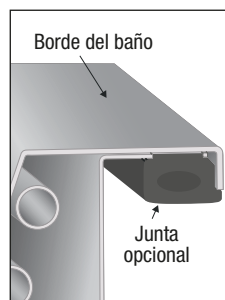
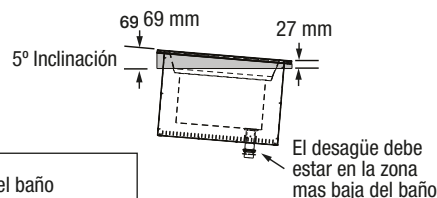
Opciones de inclinación –

IWB-S1SLANT	Opción de inclinación para IWB-S1
IWB-S2SLANT	Opción de inclinación para IWB-S2
IWB-S3SLANT	Opción de inclinación para IWB-S3
IWB-S4SLANT	Opción de inclinación para IWB-S4

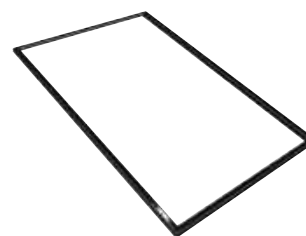
Opciones de juntas –

BEZELGASKET-S1	Instalado de fábrica para IWB-S1
BEZELGASKET-S2	Instalado de fábrica para IWB-S2
BEZELGASKET-S3	Instalado de fábrica para IWB-S3
BEZELGASKET-S4	Instalado de fábrica para IWB-S4

Opción inclinada para: IWB-S1, -S2, -S3, -S4



BEZELGASKET-S1 Opción instalada de fábrica (elimina la necesidad de silicona u otros selladores)



MEDIDAS DE CORTE DE ENCIMERA PARA BAÑOS ESTRECHOS INTEGRABLES

Modelo	Ancho mínimo	Anchura máxima	Profundidad Mínima	Profundidad Máxima
IWB-S1	641 mm	662 mm	433 mm	456 mm
IWB-S2	1175 mm	1196 mm	433 mm	456 mm
IWB-S3	1710 mm	1731 mm	433 mm	456 mm
IWB-S4	2245 mm	2266 mm	433 mm	456 mm

BANDEJAS, BARRAS DE SOPORTE Y TAPAS – PÁGINA 14





Accesorios para baños de hielo integrables

(disponibles para comprar en cualquier momento)



IWB-6
con bandeja para
alimentos adicional
(boles no disponibles)



ST PAN 1/3
ST PAN 1/2
ST PAN 2
ST PAN 4

BANDEJAS - REJILLAS (disponibles para comprar en cualquier momento)

ST PAN 1/3	Bandeja de acero inoxidable de un tercio de tamaño 324 ancho x 175 profundidad x 64 altura mm
ST PAN 1/2	Bandeja de acero inoxidable de media talla 324 mm de ancho x 264 mm de profundidad x 64 mm de altura
ST PAN 2	Bandeja de acero inoxidable de tamaño completo 324 ancho x 527 profundidad x 64 altura mm
ST PAN 4	Bandeja de acero inoxidable de tamaño completo 324 ancho x 527 profundidad x 102 altura mm
HDW 6" BANDEJA	Bandeja de acero inoxidable de tamaño completo 324 ancho x 527 profundidad x 152 altura mm

Rejillas de Acero Inoxidable

REJILLAS (1/2) 1/2 – 259 ancho x 194 profundidad mm

ACERO INOXIDABLE

REJILLAS 1/1 – 259 ancho x 457 profundidad mm

DE ACERO INOXIDABLE

Barras de soporte

Elija el kit adecuado
para la serie CWB
o IWB



2FB8 Accesorio

3FB3.5
Accesorio

BARRAS DE SOPORTE - FALSOS FONDOS

(disponibles para comprar en cualquier momento)

Barras

CWB12BAR Barra de soporte de 305 mm para baño de hielo o refrigerados encastrados

CWB20BAR Barra de soporte para bandeja de 508 mm para baño maría de hielo o refrigerados encastrados

Falsos fondos para baño de hielo (permite 89 mm de hielo y se apoya en el borde del baño)

1FB3.5 Para modelos IWB-1 (incluye un inserto de 1 bandeja)

2FB3.5 Para modelos IWB-2 (incluye un inserto de 2 bandejas)

3FB3.5 Para modelos IWB-3 (incluye un inserto de 1 bandeja y un inserto de 2 bandejas)

4FB3.5 Para modelos IWB-4 (incluye dos insertos de 2 bandejas)

5FB3.5 Para modelos IWB-5 (incluye un inserto de 1 bandeja y dos insertos de 2 bandejas)

6FB3.5 Para modelos IWB-6 (incluye tres bandejas de 2 bandejas)

Falsos fondos para baño de hielo estrechos

(permite 89 mm de hielo y se apoya en el borde del baño)

1FB3.5 Para modelos IWB-S1 (incluye un inserto de 1 bandeja)

2FB3.5 Para modelos IWB-S2 (incluye un inserto de 2 bandejas)

3FB3.5 Para modelos IWB-S3 (incluye un inserto de 1 bandeja y un inserto de 2 bandejas)

4FB3.5 Para modelos IWB-S4 (incluye dos insertos de 2 bandejas)

Falsos fondos para baño de hielo (permite 203 mm de hielo y se asienta en el fondo del baño)

1FB8 Para modelos IWB-1 (incluye un inserto de 1 bandeja)

2FB8 Para modelos IWB-2 (incluye un inserto de 2 bandejas)

3FB8 Para modelos IWB-3 (incluye un inserto de 1 bandeja y un inserto de 2 bandejas)

4FB8 Para modelos IWB-4 (incluye dos insertos de 2 bandejas)

5FB8 Para modelos IWB-5 (incluye un inserto de 1 bandeja y dos insertos de 2 bandejas)

6FB8 Para modelos IWB-6 (incluye tres bandejas de 2 bandejas)

Falsos fondos para baño de hielo estrechos

(permite 203 mm de hielo y se asienta en el fondo del baño)

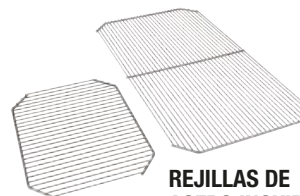
1FB8 Para modelos IWB-S1 (incluye un inserto de 1 bandeja)

2FB8 Para modelos IWB-S2 (incluye un inserto de 2 bandejas)

3FB8 Para modelos IWB-S3 (incluye un inserto de 1 bandeja y un inserto de 2 bandejas)

4FB8 Para modelos IWB-S4 (incluye dos insertos de 2 bandejas)

HDW BANDEJA 6"



**REJILLAS DE
ACERO INOXIDABLE**

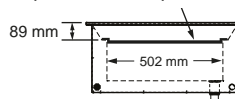
Accesorios de Doble Fondo 1

pieza, 2 piezas, 3 pieza(s) según el tamaño de la bandeja

Para Baño de Hielo Integrable

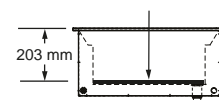
1, 2, 3, 4, 5 o 6FB3.5

Falso fondo en el borde del baño
permite 89 mm para hielo



1, 2, 3, 4, 5 o 6FB8

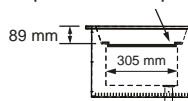
Falso fondo en el borde del baño
permite 203 mm para hielo



Para Baño de Hielo Estrecho Integrable

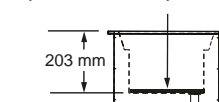
1, 2, 3 o 4FB3.5

Falso fondo en el borde del baño
permite 89 mm para hielo



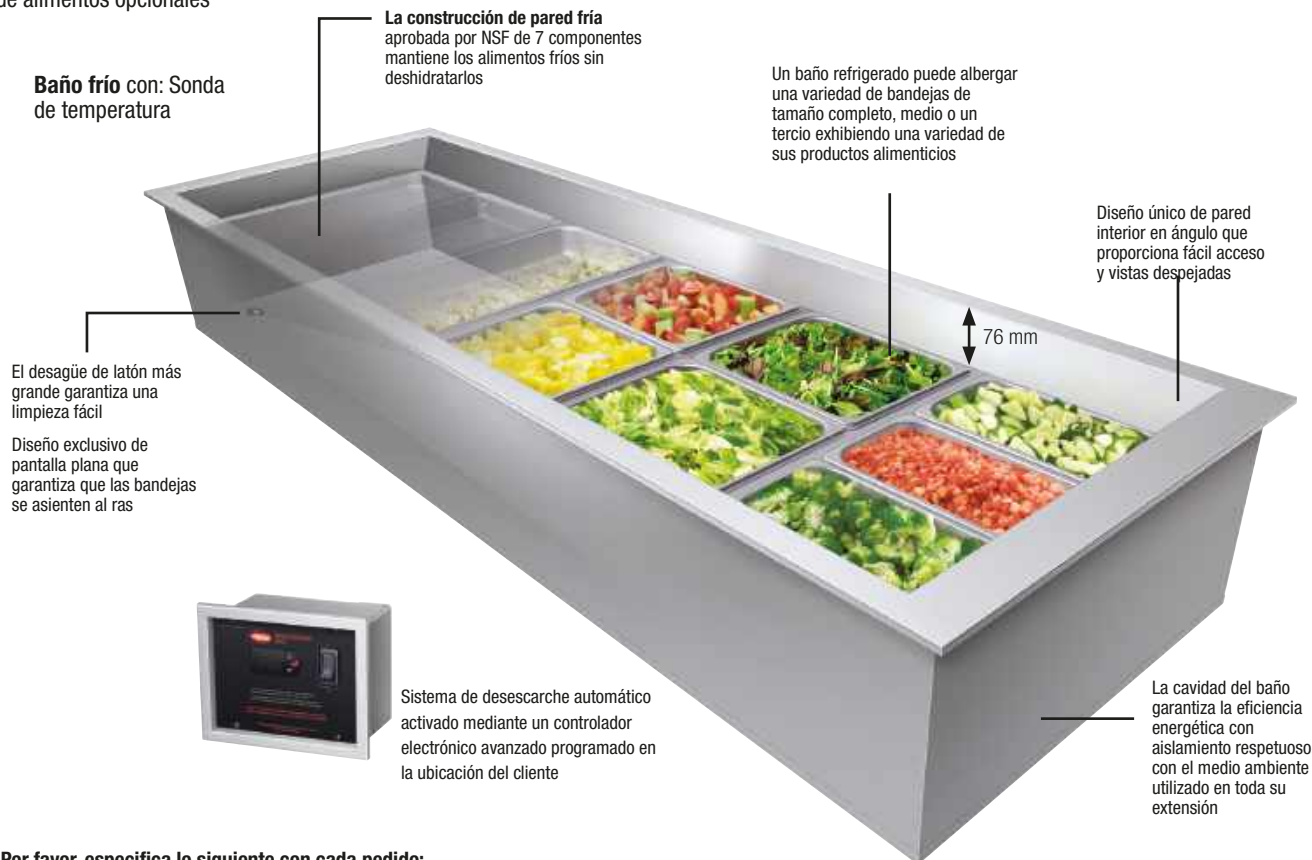
1, 2, 3 o 4FB8

Falso fondo en el borde del baño
permite 203 mm para hielo



Instrucciones para pedidos de baños refrigerados integrables a distancia

Corte transversal del CWBX-6 con bandejas de alimentos opcionales



Por favor, especifica lo siguiente con cada pedido:

1. Tensión deseada: 220, 230, 240V
2. Número de Baño Necesarios:
 - A. Configuración estándar 1, 2, 3, 4, 5, 6 bandejas como rectangulares, tamaño completo (305 mm x 508 mm)
 - B. Configuración Slim Bandejas S1-, S2-, S3-, S4- de forma rectangular, tamaño completo (508 mm x 305 mm)
3. Profundidad del modelo: Configuración estándar 686 mm de profundidad o configuración estrecha 481 mm de profundidad
4. Refrigeración Remota

NOTA: Enviado suelto: Baño frío con sonda de temperatura, panel de control (los cables de la sonda miden 2,74 metros) y una válvula TXV

 - A. CWBX sin Unidad de Condensación (Válvula Solenoide conectada al Baño maría Frío)

Opción

1. Opción inclinada para CWBX-1, -2, -3, -4, -5 o CWBX-6 o -S1, -S2, -S3, -S4
2. Opción de junta para CWBX-1, -2, -3, -4, -5, -6 o -S1, -S2, -S3, -S4

Accesorios

1. Barras de soporte para bandeja: 305 mm x 508 mm
2. Bandejas de Acero Inoxidable:
 - A. Tamaño de un tercio con 64 mm de profundidad (324 An x 175 P x 64 Al mm)
 - B. Tamaño medio a 64 mm de profundidad (324 An x 264 P x 64 Al mm)
 - C. Tamaño completo con 64 mm de profundidad (324 An x 527 P x 64 Al mm)
 - D. Tamaño completo con 102 mm de profundidad (324 An x 527 P x 102 Al mm)
 - E. Tamaño completo con 152 mm de profundidad (324 ancho x 527 profundidad x 152 altura mm)

3. Falso fondo perforado

4. Rejillas:

- A. Tamaño medio 259 An x 194 P mm
- B. Tamaño completo 259 An x 457 P mm

ACCESORIOS – PÁGINA 18

La mayor superficie de la pared en ángulo y la colocación de las bobinas permiten que el aire frío cubra de manera más efectiva tu producto alimenticio



HUECOS PARA ENCASTRAR BAÑOS REFRIGERADOS REMOTOS EN ENCIMERAS

Modelo	Ancho mínimo	Anchura máxima	Profundidad Mínima	Profundidad Máxima
CWBX-1	435 mm	457 mm	640 mm	660 mm
CWBX-2	765 mm	787 mm	640 mm	660 mm
CWBX-3	1095 mm	1118 mm	640 mm	660 mm
CWBX-4	1426 mm	1448 mm	640 mm	660 mm
CWBX-5	1756 mm	1778 mm	640 mm	660 mm
CWBX-6	2086 mm	2108 mm	640 mm	660 mm
Serie Slim				
CWBX-S1	641 mm	662 mm	433 mm	456 mm
CWBX-S2	1175 mm	1196 mm	433 mm	456 mm
CWBX-S3	1710 mm	1731 mm	433 mm	456 mm
CWBX-S4	2245 mm	2266 mm	433 mm	456 mm





Baños refrigerados integrables a distancia

Los baños refrigerados integrables a distancia de Hatco mantienen los productos alimenticios pre-enfriados a temperaturas seguras para el servicio, pero en una configuración remota que ofrece una flexibilidad ilimitada para las necesidades específicas de diseño de tu espacio gastronómico.

- Baños aislados de tamaño completo disponibles en configuraciones de 1 a 6 bandejas
- Construcción de pared fría aprobada por NSF de 7 componentes que mantiene los alimentos fríos sin resecarlos
- Aislamiento óptimo en los laterales y en la parte inferior para garantizar una mejor retención del frío. Aislamiento ecológico utilizado en toda la instalación
- Los modelos incluyen un panel de control (enviado por separado - los cables de la sonda miden 2,74 metros) pero sin unidad de condensación para una mayor flexibilidad en múltiples configuraciones de baños fríos
- La descongelación automática se activa mediante un controlador electrónico avanzado programado en la ubicación del cliente
- Desagüe de latón de 1" NPT que simplifica la limpieza

CWBX-6 con bandejas para alimentos opcionales y barras de soporte para bandejas (enviado sin unidad de condensación)



Panel de control (enviado por separado)



MODELOS REMOTOS REFRIGERADOS DROP-IN DE TAMAÑO COMPLETO - CON PANEL DE CONTROL REMOTO

Modelo	Dimensiones (An x Pr x Al)
CWBX-1	483 x 686 x 433 mm
CWBX-2	813 x 686 x 433 mm
CWBX-3	1143 x 686 x 433 mm
CWBX-4	1473 x 686 x 433 mm
CWBX-5	1803 x 686 x 433 mm
CWBX-6	2134 x 686 x 433 mm



Marcado CE no disponible.

Todos los modelos de baño maría refrigerados encastrados a distancia con panel de control remoto incluyen:

Voltaje: 220, 230, 240V, monofásico.

Modelos enviados con: Control electrónico de temperatura, válvula TXV (enviada suelta) y válvula solenoide acoplada al baño.

Consultar con fábrica para: especificaciones de HP, vatios, envío y refrigerante.

CWBR-2 con opción inclinada **CWBR-2SLANT**

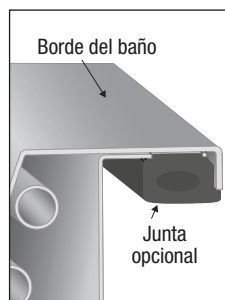
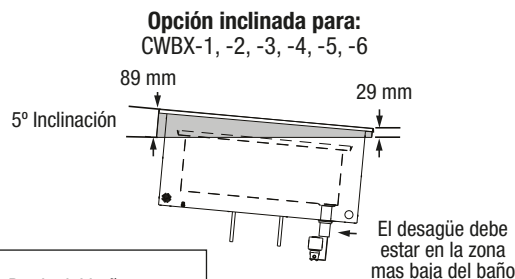
OPCIONES (disponibles solo en el momento de la compra)

Opciones de inclinación -

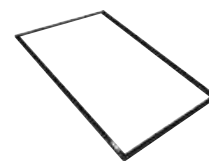
CWBR-1SLANT	Opción inclinada para CWBX-1
CWBR-2SLANT	Opción inclinada para CWBX-2
CWBR-3SLANT	Opción inclinada para CWBX-3
CWBR-4SLANT	Opción inclinada para CWBX-4
CWBR-5SLANT	Opción inclinada para CWBX-5
CWBR-6SLANT	Opción inclinada para CWBX-6

Opciones de juntas -

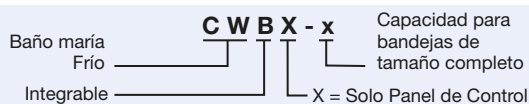
BEZELGASKET-1	Instalado de fábrica para CWBX-1
BEZELGASKET-2	Instalado de fábrica para CWBX-2
BEZELGASKET-3	Instalado de fábrica para CWBX-3
BEZELGASKET-4	Instalado de fábrica para CWBX-4
BEZELGASKET-5	Instalado de fábrica para CWBX-5
BEZELGASKET-6	Instalado de fábrica para CWBX-6



BEZELGASKET-1 Opción instalada de fábrica (elimina la necesidad de silicona u otros selladores)



DIMENSIONES DEL CORTE PARA ENCIMERA - PÁGINA 15 ACCESORIOS - PÁGINA 18



Baños refrigerados remotos estrechos integrables

El baño refrigerado remoto estrecho integrable de Hatco es una unidad de tamaño completo que envuelve sus alimentos pre-enfriados para mantener la frescura y el sabor óptimos en una operación eficiente y sencilla, pero colocada longitudinalmente y en dos configuraciones remotas. Esto proporciona a los clientes un expositor refrigerado completo al alcance de la mano, independientemente de las mamparas protectoras, y una flexibilidad ilimitada para sus necesidades de diseño.

- Baños aislados de tamaño completo disponibles en configuraciones de 1 a 4 bandejas de tamaño completo
- Construcción de pared fría aprobada por NSF de 7 componentes que mantiene los alimentos fríos sin resecarlos
- Aislamiento óptimo en los laterales y en la parte inferior para garantizar una mejor retención del frío. Aislamiento ecológico utilizado en toda la instalación
- Los modelos incluyen un panel de control (enviado por separado - los cables de la sonda miden 2,74 metros) pero sin unidad de condensación para una mayor flexibilidad en múltiples configuraciones de baño maría fríos
- La descongelación automática se activa mediante un controlador electrónico avanzado programado en la ubicación del cliente
- Desagüe de latón de 1" NPT que simplifica la limpieza

CWBX-S4 con bandejas para alimentos opcionales y barras de soporte adicionales



Panel de control (Envío suelto)

MODELOS REFRIGERADOS REMOTOS ESTRECHOS INTEGRABLES DE TAMAÑO COMPLETO – CON PANEL DE CONTROL REMOTO

Modelo	Dimensiones (An x Pr x Al)
CWBX-S1	687 x 481 x 435 mm
CWBX-S2	1222 x 481 x 435 mm
CWBX-S3	1757 x 481 x 435 mm
CWBX-S4	2292 x 481 x 435 mm

Todos los modelos de baños refrigerados estrechos encastrable a distancia con panel de control remoto incluyen:

Voltaje: 220-240V, monofásico

Modelos enviados con: control electrónico de temperatura, válvula TXV (todas enviadas sueltas) y una válvula solenoide acoplada al baño.

Consultar con fábrica para: especificaciones de HP, vatios, envío y refrigerante.

OPCIONES (disponibles solo en el momento de la compra)

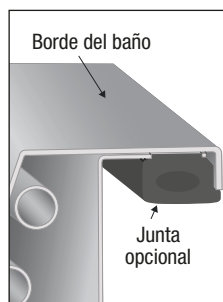
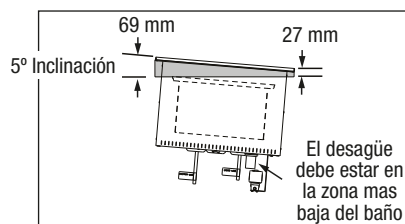
Opciones de inclinación –

CWB-S1SLANT	Opción inclinada para CWBX-S1
CWB-S2SLANT	Opción inclinada para CWBX-S2
CWB-S3SLANT	Opción inclinada para CWBX-S3
CWB-S4SLANT	Opción inclinada para CWBX-S4

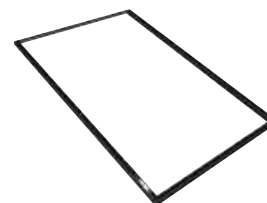
Opciones de juntas –

BEZELGASKET-S1	Instalado de fábrica para CWBX-S1
BEZELGASKET-S2	Instalado de fábrica para CWBX-S2
BEZELGASKET-S3	Instalado de fábrica para CWBX-S3
BEZELGASKET-S4	Instalado de fábrica para CWBX-S4

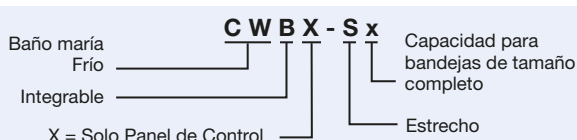
Opción de inclinación para CWBX-S1, -S2, -S3, -S4



BEZELGASKET-S1 Opción instalada de fábrica (elimina la necesidad de silicona u otros selladores)



DIMENSIONES DEL CORTE PARA ENCIMERA – PÁGINA 15 ACCESORIOS – PÁGINA 18





Accesorios para baños refrigerados integrables

(disponibles para compra en cualquier momento)

Baños



CWBX-2 con CWBR-2SLANT opcional y bandejas para alimentos y barras de soporte para bandejas opcionales

BANDEJAS - REJILLAS

(disponibles para comprar en cualquier momento)

ST PAN 1/3	Bandeja de acero inoxidable de un tercio de tamaño – 324 ancho x 175 profundidad x 64 altura mm
ST PAN 1/2	Bandeja de acero inoxidable de media talla – 324 mm ancho x 264 mm profundidad x 64 mm altura
ST PAN 2	Bandeja de acero inoxidable de tamaño completo – 324 ancho x 527 profundidad x 64 altura mm
ST PAN 4	Bandeja de acero inoxidable de tamaño completo – 324 ancho x 527 profundidad x 102 altura mm
HDW 6" PAN	Bandeja de acero inoxidable de tamaño completo – 324 ancho x 527 profundidad x 152 altura mm

Rejillas de Alambre de Acero Inoxidable –

REJILLAS (1/2) ACERO INOXIDABLE	Media página – 259 ancho x 194 profundidad mm
REJILLAS (1/1) ACERO INOXIDABLE	Tamaño completo – 259 ancho x 457 profundidad mm

BARRAS DE SOPORTE - FALSOS FONDOS

(disponible para comprar en cualquier momento)

CWB12BAR	Barra de soporte para bandeja de 305 mm para baños de hielo o refrigerados integrables
CWB20BAR	Barra de soporte para bandeja de 508 mm para baños de hielo o refrigerados integrables

Falso fondo para baños refrigerados de inserción remota (accesorio de falso fondo perforado, elige el tamaño de bandeja adecuado) -

CWB-1FB	Para CWBX-1 (Accesorio de 1 pieza)
CWB-2FB	Para CWBX-2 (Accesorio de 1 pieza)
CWB-3FB	Para CWBX-3 (Accesorio de 2 piezas)
CWB-4FB	Para CWBX-4 (Accesorio de 2 piezas)
CWB-5FB	Para CWBX-5 (Accesorio de 3 partes)
CWB-6FB	Para CWBX-6 (Accesorio de 3 partes)

Falso fondo para baños refrigerados remotos de perfil delgado encastrados (elige el tamaño de bandeja adecuado)

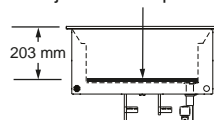
1FBS8	Para CWBX-S1 (Accesorio de 1 pieza)
2FBS8	Para CWBX-S2 (accesorio de 1 pieza)
3FBS8	Para CWBX-S3 (accesorio de 2 partes)
4FBS8	Para CWBX-S4 (accesorio de 2 partes)

Accesorios de Doble Fondo

1 parte, 2 o 3 partes dependiendo del tamaño de la bandeja

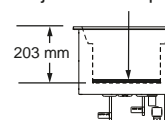
(CWB-1, -2, -3, -4, -5 o -6FB) para el CWBX

Falso fondo situado en la base de la bandeja 203 mm H para hielo



(1, 2, 3, o 4FBS8) para el CWBX-S

Falso fondo situado en la base de la bandeja 203 mm H para hielo



(1, 2, 3, o 4FBS8) para el CWBX-S

ST PAN 1/3
ST PAN 1/2
ST PAN 2

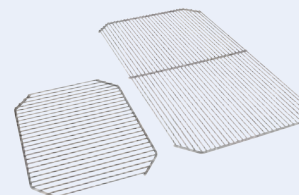


ST PAN 4



HDW PAN 6"

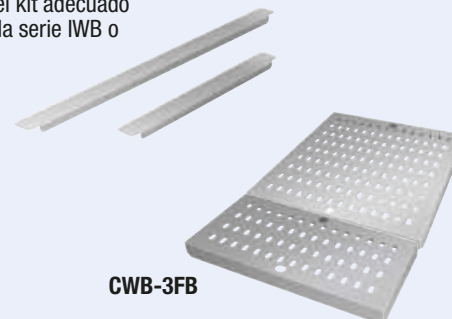
REJILLAS DE ACERO INOXIDABLE



REJILLAS (1/2) ACERO INOXIDABLE

Barras de soporte

Elija el kit adecuado para la serie IWB o CWB



CWB-3FB

Instrucciones para pedidos de cubas frías integrables a distancia

Corte transversal del FTBX-3 con bandejas opcionales

Frost Top con: Sonda de temperatura

Desagüe de latón de 1" NPT que simplifica la limpieza y colador de desagüe plano que garantiza que las bandejas se asienten al ras (no disponible en unidades de una sola bandeja)

Placas con bisel para evitar el deslizamiento de las bandejas de alimentos

Panel de control



Sistema de descongelación automática activado mediante un controlador electrónico avanzado programado en la ubicación del cliente

Aislamiento ecológico utilizado en toda la instalación

La construcción de pared fría aprobada por NSF de 7 componentes mantiene los alimentos fríos sin deshidratarlos

Por favor, especifica lo siguiente con cada pedido:

1. Tensión deseada: 220, 230, 240V
2. Número de bandejas de tamaño completo que admite: 1, 2 o 3 bandejas rectangulares con configuración Slim o Estándar
3. Profundidad del modelo: Configuración estándar (735 mm de profundidad) o configuración estrecha (535 mm de profundidad)
4. Nota sobre refrigeración remota: Enviado suelto: Placa fría, panel de control (los cables de la sonda miden 2,74 metros) y una válvula TXV
A. FTBX sin unidad de condensación (válvula solenoide acoplada a la superficie refrigerada)

Accesorios

1. Bandejas –
A. Bandeja de media hoja 457 ancho x 330 profundidad mm
B. Bandeja de horno de tamaño completo 457 An x 660 P mm

MEDIDAS DE CORTE PARA ENCIMERA DE SUPERFICIE REFRIGERADA INTEGRABLE A DISTANCIA

Modelo	Ancho mínimo	Anchura máxima	Profundidad Mínima	Profundidad Máxima
FTBX-1	697 mm	711 mm	494 mm	511 mm
FTBX-2	949 mm	965 mm	694 mm	711 mm
FTBX-3	1407 mm	1422 mm	694 mm	711 mm
FTBX-S2	1354 mm	1372 mm	494 mm	511 mm
FTBX-S3	2011 mm	2029 mm	494 mm	511 mm





Placas frías a distancia

Manteniendo bebidas pre-enfriadas, aperitivos, entremeses y guarniciones frescas y listas para servir, las encimeras refrigeradas integrables a distancia de Hatco ofrecen flexibilidad adicional con configuraciones remotas. También disponible en una configuración estrecha que proporciona a los clientes una superficie refrigerada al alcance de la mano, independientemente de las mamparas protectoras.

- Admite bandejas de horno de tamaño completo
- Además, los modelos FTBX-2 y -3 incluyen un desagüe de latón estándar de 1" NPT
- Los modelos incluyen un panel de control (enviado por separado - los cables de la sonda miden 2,74 metros) pero se envían sin unidad de condensación para una mayor flexibilidad en múltiples configuraciones de Frost Top
- La descongelación automática se activa mediante un controlador electrónico avanzado programado en la ubicación del cliente
- Aislamiento óptimo en los laterales y en la parte inferior para garantizar una mejor retención del frío



Panel de control (enviado por separado)



FTBX-S2 con bandejas opcionales (enviado sin unidad de condensación)

PLACAS REFRIGERADAS REMOTAS CON PANEL DE CONTROL

Modelo	Dimensiones (An x Pr x Al)
FTBX-1	735 x 535 x 218 mm
FTBX-2	991 x 735 x 218 mm
FTBX-3	1448 x 735 x 218 mm

Marcado CE no disponible.

Todos los modelos remotos de cuba fría encastrable con panel de control incluyen:

Modelos enviados con: Control electrónico de temperatura, válvula TXV (enviada suelta) y válvula solenoide acoplada a la parte inferior de la unidad.

Consultar con fábrica para: especificaciones de HP, vatios, envío y refrigerante.

PLACAS REFRIGERADAS SLIM ENCASTRABLES CON ESCARCHA – CON PANEL DE CONTROL

Modelo	Dimensiones (An x Pr x Al)
FTBX-S2	1395 x 535 x 218 mm
FTBX-S3	2053 x 535 x 218 mm

Marcado CE no disponible.

Todos los modelos remotos Slim Drop-In Frost Top con panel de control incluyen:

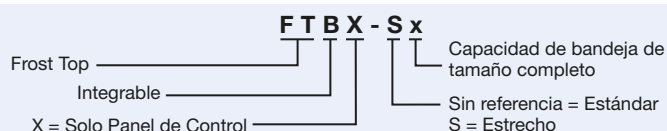
Modelos enviados con: Control electrónico de temperatura, válvula TXV (enviada suelta) y una válvula solenoide fijada a la parte inferior de la unidad.

Consultar con fábrica para: especificaciones de HP, vatios, envío y refrigerante.

ACCESORIOS (disponibles para comprar en cualquier momento)

ALUM PAN	Bandeja de horno de media talla – 457 ancho x 330 profundidad mm
18" SHEET PAN	Bandeja de horno de tamaño completo – 457 ancho x 660 profundidad mm

MEDIDAS DE CORTE PARA ENCIMERA – PÁGINA 19



Instrucciones de pedido para baños maría caliente modulares (tamaño completo 1/1 y 4/3)

Corte transversal del **HWBI-5MA** con bandejas para alimentos opcionales y cajas de control de división opcionales

Los compartimentos calientes de tamaño completo pueden albergar una variedad de bandejas: de tamaño completo, medio o un tercio, para que se puedan exhibir diversos productos alimenticios (la unidad individual HWBI43 admite 4 bandejas de un tercio de tamaño)

Todos los baño maría calientes de Hatco pueden funcionar con o sin desagües

El desagüe más grande garantiza una limpieza fácil
Diseño exclusivo de superficie plana que garantiza que las bandejas se asienten al ras

La construcción de acero más grueso significa que los Baño maría Calientes Hatco durarán más tiempo bajo el riguroso desgaste de la industria de servicios de alimentación

Las uniones soldadas más fuertes eliminan los puntos débiles y la corrosión

Drenajes de colector laterales o inferiores de 1" o drenajes individuales de 3/4" disponibles en configuraciones modulares/agrupadas, con o sin la práctica opción de llenado automático

Los controles termostáticos detectan la temperatura del compartimento y regulan la salida de calor para mantener temperaturas constantes

Diseño de fácil mantenimiento para una rápida sustitución de los elementos, en el improbable caso de que fallen

Elemento calefactor exclusivo de larga duración que genera un calor uniforme y constante para mantener toda la bandeja de alimentos a temperaturas óptimas de servicio durante períodos más prolongados

Los controles compactos incluyen reguladores de temperatura independientes para cada baño maría, y un interruptor de encendido/apagado separado para mantener la configuración

Las cavidades aisladas de los baño maría garantizan la eficiencia energética

Los controles incluyen cables estándar de 1829 mm para garantizar una instalación fácil y cómoda del control

Por favor, especifica lo siguiente en cada pedido:

- Voltaje deseado:** 220 o 240V
- Número de Baño maría Calentados Modulares requeridos:** 1, 2, 3, 4, 5 o 6 bandejas
NOTA: Las unidades Modulares/Agrupadas solo se ofrecen como baño maría rectangulares, de tamaño completo (305 x 508 mm) o de tamaño 4/3 (305 x 686 mm)
- Desagüe** (con o sin – elige desagüe abajo):
 - Baño maría individual estándar con desagüe de 3/4"
 - Colector con drenaje de 1" lateral, seleccionable para el lado izquierdo o derecho (disponible solo en los modelos -2, -3, -4, -5, -6)
 - Colector con drenaje de 1" con drenaje inferior, baño maría seleccionable a la izquierda o a la derecha (disponible solo en los modelos -2, -3, -4, -5, -6)
- Autollenado** (con o sin)
- El bisel** permite una profundidad de 686 mm para unidades modulares para que coincidan con los modelos Hatco CWBX en una exposición de mostrador (no disponible para la serie HWBI43)
- Control:**
 - Caja de control única (estándar en todas las unidades)
 - Cajas de control divididas (opcional en unidades de 4, 5 y 6 bandejas, debe especificarse en el pedido, no disponible en unidades de 1, 2 y 3 bandejas)

Accesorios para baño maría caliente modulares/agrupados

- Barras de soporte para bandejas:**
 - Configuración estándar o fina 305 o 508 mm
 - Configuración de tamaño 4/3 305 mm
- Adaptadores:** para convertir unidades modulares/en batería para sujetar bandejas redondas:
 - Configuración estándar o estrecha para bandejas redondas de 4 a 7 litros
 - Configuración de tamaño 4/3 con bandejas redondas de 10 litros
- Bandejas de Acero Inoxidable:**
 - Tamaño tercio a 64 mm de altura (324 ancho x 175 profundidad x 64 altura mm)
 - Tamaño medio a 64 mm de altura (324 ancho x 264 profundidad x 64 altura mm)
 - Tamaño completo de 64 mm de altura (324 ancho x 527 profundidad x 64 altura mm)
 - Tamaño completo de 102 mm de altura (324 mm de ancho x 527 mm de profundidad x 102 mm de altura)
 - Tamaño completo de 152 mm de altura (324 mm de ancho x 527 mm de profundidad x 152 mm de altura)

4. Válvulas:

Válvula de bola de 1" o 3/4"
Válvula de paso de 1" o 3/4"

- Tapas para Baño maría Calientes** para convertir unidades modulares/agrupadas en estanterías calefactadas (no disponibles para la Serie HWBI43):
 - Tapa para Baño maría Caliente de 1 Bandeja
 - Tapa para Baño maría de 2 Bandejas con Calefacción

ACCESORIOS – PÁGINAS 26, 34-35

NOTA: Instale la caja remota fuera de la zona de calor o se producirán daños.

ENCASTRES DE ENCIMERA PARA BAÑO MARÍA CALIENTES MODULARES DE INSERCIÓN

Modelo	Ancho mínimo	Anchura máxima	Profundidad Mínima	Profundidad Máxima
HWBI-1 Series	359 mm	368 mm	565 mm	575 mm
HWBI-2 Series	715 mm	724 mm	565 mm	575 mm
HWBI-3 Series	1070 mm	1080 mm	565 mm	575 mm
HWBI-4 Series	1426 mm	1435 mm	565 mm	575 mm
HWBI-5 Series	1781 mm	1791 mm	565 mm	575 mm
Serie HWBI-6	2137 mm	2146 mm	565 mm	575 mm

ENCASTRES DE ENCIMERA PARA BAÑO MARÍA CALIENTES MODULARES DE TAMAÑO 4/3 ENCASTRADOS

Modelo	Ancho mínimo	Anchura máxima	Profundidad Mínima	Profundidad Máxima
HWBI43-1 Series	361 mm	367 mm	742 mm	748 mm
HWBI43-2 Series	716 mm	721 mm	742 mm	748 mm
HWBI43-3 Series	1072 mm	1077 mm	742 mm	748 mm
HWBI43-4 Series	1428 mm	1432 mm	742 mm	748 mm
HWBI43-5 Series	1783 mm	1788 mm	742 mm	748 mm
HWBI43-6 Series	2139 mm	2143 mm	742 mm	748 mm





Baños maría calientes modulares

Los baño maría calientes modulares de Hatco son unidades de tamaño completo que se agrupan de manera modular para proporcionar a los clientes una mesa de vapor completa contenida en una sola pieza de equipo, ofreciendo un aspecto limpio e integrado.

Seleccione la configuración adecuada para su establecimiento de restauración.

- Baño maría aislados de tamaño completo disponibles en unidades modulares de 1 a 6
- Los controles termostáticos individuales para cada cuba proporcionan la máxima regulación de temperatura
- El cable de 1829 mm es estándar para la colocación conveniente de los controles

- Los baño maría se vacían de forma rápida y sencilla con la opción de drenaje múltiple
- Opción de llenado automático para llenar y reponer agua automáticamente sin mantenimiento ni intervención del usuario
- Conjuntos de baño maría separados con acceso independiente a cada uno para un fácil mantenimiento



HWBI-5MA con caja de control individual estándar y bandejas para alimentos opcionales

MODELOS RECTANGULARES MODULARES/EN SERIE DE ENCASTRE – AISLADOS – MONTAJE SUPERIOR

Modelo	Voltaje	Dimensiones (An x Pr x Al)	Vatios	Peso Aprox. del envío
HWBI-1	220 o 240	394 x 600 x 243 mm	1215	15 kg
HWBI-1D	220 o 240	394 x 600 x 243 mm	1215	17 kg
HWBI-1DA	220 o 240	394 x 600 x 243 mm	1215	17 kg
HWBI-2	220 o 240	749 x 600 x 243 mm	2415	33 kg
HWBI-2D	220 o 240	749 x 600 x 243 mm	2415	35 kg
HWBI-2DA [ⓐ]	220 o 240	749 x 600 x 243 mm	2415	40 kg
HWBI-2M	220 o 240	749 x 600 x 243 mm	2415	34 kg
HWBI-2MA	220 o 240	749 x 600 x 243 mm	2415	39 kg
HWBI-3	220 o 240	1105 x 600 x 243 mm	3615	47 kg
HWBI-3D	220 o 240	1105 x 600 x 243 mm	3615	52 kg
HWBI-3DA [ⓐ]	220 o 240	1105 x 600 x 243 mm	3615	52 kg
HWBI-3M	220 o 240	1105 x 600 x 243 mm	3615	49 kg
HWBI-3MA	220 o 240	1105 x 600 x 243 mm	3615	51 kg
HWBI-4	220 o 240	1461 x 600 x 243 mm	4815	60 kg
HWBI-4D	220 o 240	1461 x 600 x 243 mm	4815	62 kg
HWBI-4DA [ⓐ]	220 o 240	1461 x 600 x 243 mm	4815	60 kg
HWBI-4M	220 o 240	1461 x 600 x 243 mm	4815	63 kg
HWBI-4MA	220 o 240	1461 x 600 x 243 mm	4815	63 kg
HWBI-5	220 o 240	1816 x 600 x 243 mm	6015	76 kg
HWBI-5D	220 o 240	1816 x 600 x 243 mm	6015	76 kg
HWBI-5DA [ⓐ]	220 o 240	1816 x 600 x 243 mm	6015	76 kg
HWBI-5M	220 o 240	1816 x 600 x 243 mm	6015	76 kg
HWBI-5MA	220 o 240	1816 x 600 x 243 mm	6015	84 kg
HWBI-6	220 o 240	2172 x 600 x 243 mm	7215	86 kg
HWBI-6D	220 o 240	2172 x 600 x 243 mm	7215	86 kg
HWBI-6DA [ⓐ]	220 o 240	2172 x 600 x 243 mm	7215	88 kg
HWBI-6M	220 o 240	2172 x 600 x 243 mm	7215	86 kg
HWBI-6MA	220 o 240	2172 x 600 x 243 mm	7215	89 kg

[ⓐ] El llenado automático se encuentra solo en el control izquierdo y llena la cuba izquierda.

Para llenar todos los baño maría, el instalador debe conectar los desagües con el colector externo.

Todos los modelos de baño maría térmicos rectangulares modulares/agrupados de inserción presentan:

Tensión: Monofásica.

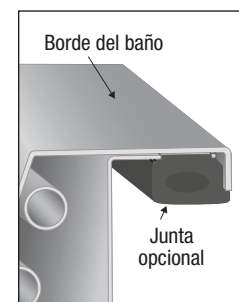
Modelos enviados con: piezas de bloqueo EZ para la instalación y termostatos remotos con cable flexible de 1829 mm e interruptor de encendido iluminado.

OPCIONES (disponibles solo en el momento de la compra)

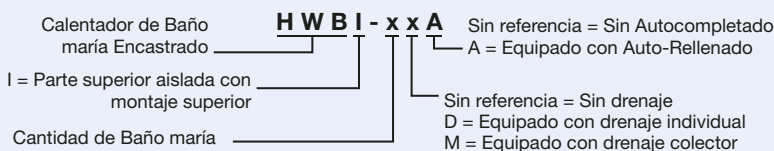
HWBI-SIDE	Colector de drenaje de cobre con salida lateral (no disponible en HWBI-1)
HWB-BOTTOM	Colector de drenaje de cobre con salida inferior (no disponible en HWBI-1)
OS-BEZEL	686 mm de profundidad Embellecedor para unidad modular a juego con Hatco CWBX en una vitrina de mostrador
COND-3	914 mm de cable flexible (1829 mm estándar) disponible solo en control dividido

Opciones de juntas –

BEZELGASKET-1	Instalado de fábrica para HWBI-1
BEZELGASKET-2	Instalado de fábrica para HWBI-2
BEZELGASKET-3	Instalado de fábrica para HWBI-3
BEZELGASKET-4	Instalado de fábrica para HWBI-4
BEZELGASKET-5	Instalado de fábrica para HWBI-5
BEZELGASKET-6	Instalado de fábrica para HWBI-6



BEZELGASKET-1 Opción instalada de fábrica elimina la necesidad de silicona u otros selladores



DIMENSIONES DEL ENCASTRE PARA ENCIMERA – PÁGINA 21
ACCESORIOS – PÁGINAS 26, 34-35

NOTA: Instale la caja remota fuera de la zona de calor o se producirán daños.

Baños maría calientes modulares de tamaño 4/3 para instalación encastrable

Los baños maría calientes modulares de tamaño 4/3 de Hatco mantienen los alimentos calientes a temperaturas seguras para servir, con una construcción de mejor calidad, tiempos de conservación más prolongados y temperaturas más precisas. Una unidad individual más profunda puede contener el

equivalente de 4 bandejas de tamaño tercio. También están agrupados juntos en una disposición en series para proporcionar a los clientes una mesa de vapor completa contenida en una sola pieza de equipo.

Esto significa una instalación fácil con un aspecto integrado y limpio para tu mesa de vapor. Elija el número de baño maría, desde configuraciones de 1 a 6 unidades, así como opciones de voltaje, llenado

automático, controles y desagüe. Cada baño maría tiene su propio control individual para regular la temperatura de cada oferta de alimentos.

- Tiempos de retención más largos con temperaturas más precisas
- Interruptor de encendido/apagado iluminado independiente y dial de temperatura para un funcionamiento sencillo
- Desague un 50% más grande con pantalla plana simplifica la limpieza y mantiene las bandejas niveladas
- El diseño único permite un cambio rápido de resistencia o termostato si es necesario
- Hardware de bloqueo EZ para una instalación rápida
- Construcción en acero inoxidable y juntas de desagüe soldadas con latón macizo para mayor durabilidad
- Se incluye un cable de 1829 mm para la colocación conveniente de los controles

MODELOS MODULARES/AGRUPADOS RECTANGULARES DE TAMAÑO 4/3 PARA INSERCIÓN – AISLADOS – MONTAJE SUPERIOR

Modelo	Dimensiones (An x Pr x Al)	Voltaje	Vatios	Peso aprox. del envío
HWBI43-1	394 x 772 x 244 mm	220 o 240	1215	19 kg
HWBI43-1D	394 x 772 x 244 mm	220 o 240	1215	19 kg
HWBI43-1DA	394 x 772 x 244 mm	220 o 240	1215	21 kg
HWBI43-2	749 x 772 x 244 mm	220 o 240	2415	40 kg
HWBI43-2D	749 x 772 x 244 mm	220 o 240	2415	44 kg
HWBI43-2DA ²²	749 x 772 x 244 mm	220 o 240	2415	43 kg
HWBI43-2M	749 x 772 x 244 mm	220 o 240	2415	37 kg
HWBI43-2MA	749 x 772 x 244 mm	220 o 240	2415	45 kg
HWBI43-3	1105 x 772 x 244 mm	220 o 240	3615	52 kg
HWBI43-3D	1105 x 772 x 244 mm	220 o 240	3615	51 kg
HWBI43-3DA ⁰	1105 x 772 x 244 mm	220 o 240	3615	56 kg
HWBI43-3M	1105 x 772 x 244 mm	220 o 240	3615	61 kg
HWBI43-3MA	1105 x 772 x 244 mm	220 o 240	3615	61 kg
HWBI43-4	1461 x 772 x 244 mm	220 o 240	4815	75 kg
HWBI43-4D	1461 x 772 x 244 mm	220 o 240	4815	69 kg
HWBI43-4DA ⁰	1461 x 772 x 244 mm	220 o 240	4815	68 kg
HWBI43-4M	1461 x 772 x 244 mm	220 o 240	4815	70 kg
HWBI43-4MA	1461 x 772 x 244 mm	220 o 240	4815	82 kg
HWBI43-5	1816 x 772 x 244 mm	220 o 240	6015	85 kg
HWBI43-5D	1816 x 772 x 244 mm	220 o 240	6015	84 kg
HWBI43-5DA ⁰	1816 x 772 x 244 mm	220 o 240	6015	85 kg
HWBI43-5M	1816 x 772 x 244 mm	220 o 240	6015	84 kg
HWBI43-5MA	1816 x 772 x 244 mm	220 o 240	6015	92 kg
HWBI43-6	2172 x 772 x 244 mm	220 o 240	7215	97 kg
HWBI43-6D	2172 x 772 x 244 mm	220 o 240	7215	97 kg
HWBI43-6DA ⁰	2172 x 772 x 244 mm	220 o 240	7215	98 kg
HWBI43-6M	2172 x 772 x 244 mm	220 o 240	7215	97 kg
HWBI43-6MA	2172 x 772 x 244 mm	220 o 240	7215	113 kg

El llenado automático se encuentra solo en el control izquierdo y llena la cuba izquierda. Para llenar todos los baños maría, los desagües deben ser conectados con el colector externo por el instalador.

Todos los modelos de baño maría calientes rectangulares modulares de tamaño 4/3 con instalación encastrada incluyen:

Tensión: Monofásica.

Modelos enviados con: piezas de bloqueo EZ para la instalación y termostatos remotos con cable flexible de 1829 mm e interruptor de encendido iluminado.

OPCIONES (disponibles solo en el momento de la compra)

HWBI-SIDE	Colector de desagüe de cobre con salida lateral (no disponible en HWBI43-1)
HWBI-BOTTOM	Colector de desagüe de cobre con salida inferior (no disponible en HWBI43-1)
COND-3	Cable flexible de 914 mm (1829 mm estándar) disponible solo en control dividido



Opciones de juntas –

BEZELGASKET-1	Instalado de fábrica para HWBI43-1
BEZELGASKET-2	Instalado de fábrica para HWBI43-2
BEZELGASKET-3	Instalado de fábrica para HWBI43-3
BEZELGASKET-4	Instalado de fábrica para HWBI43-4
BEZELGASKET-5	Instalado de fábrica para HWBI43-5
BEZELGASKET-6	Instalado de fábrica para HWBI43-6

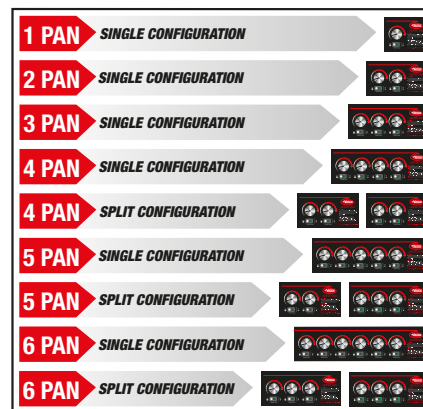
DIMENSIONES DEL ENCASTRE PARA ENCIMERA – PÁGINA 21
ACCESORIOS – PÁGINAS 26 , 34-35

Calentador de Baño maría Encastrado	HWBI43 - x x A	Sin referencia = Sin autocompletar
I = Parte superior aislada con montaje superior		A = Equipado con Auto-Relleno
Sin referencia=Baño maría Estándar, Bandeja de Tamaño Completo		Sin referencia = Sin drenaje
43=Baño maría extendido, 4 bandejas de un tercio		D = Equipado con drenaje individual
Cantidad de Baño maría		M = Equipado con drenaje colector



HWBI43-3DA con - 4 bandejas de un tercio de tamaño, - 2 bandejas de medio tamaño y 1 bandeja de un tercio de tamaño - 1 bandeja de tamaño completo y 1 bandeja de un tercio de tamaño

Controles de Baño maría Calientes Modulares*



*Unidades de 4, 5 y 6 bandejas: La caja de control única es estándar. Si se desean cajas de control de división opcionales, debe especificarse en el pedido.

NOTA: Instale la caja remota fuera de la zona de calor o se producirán daños.

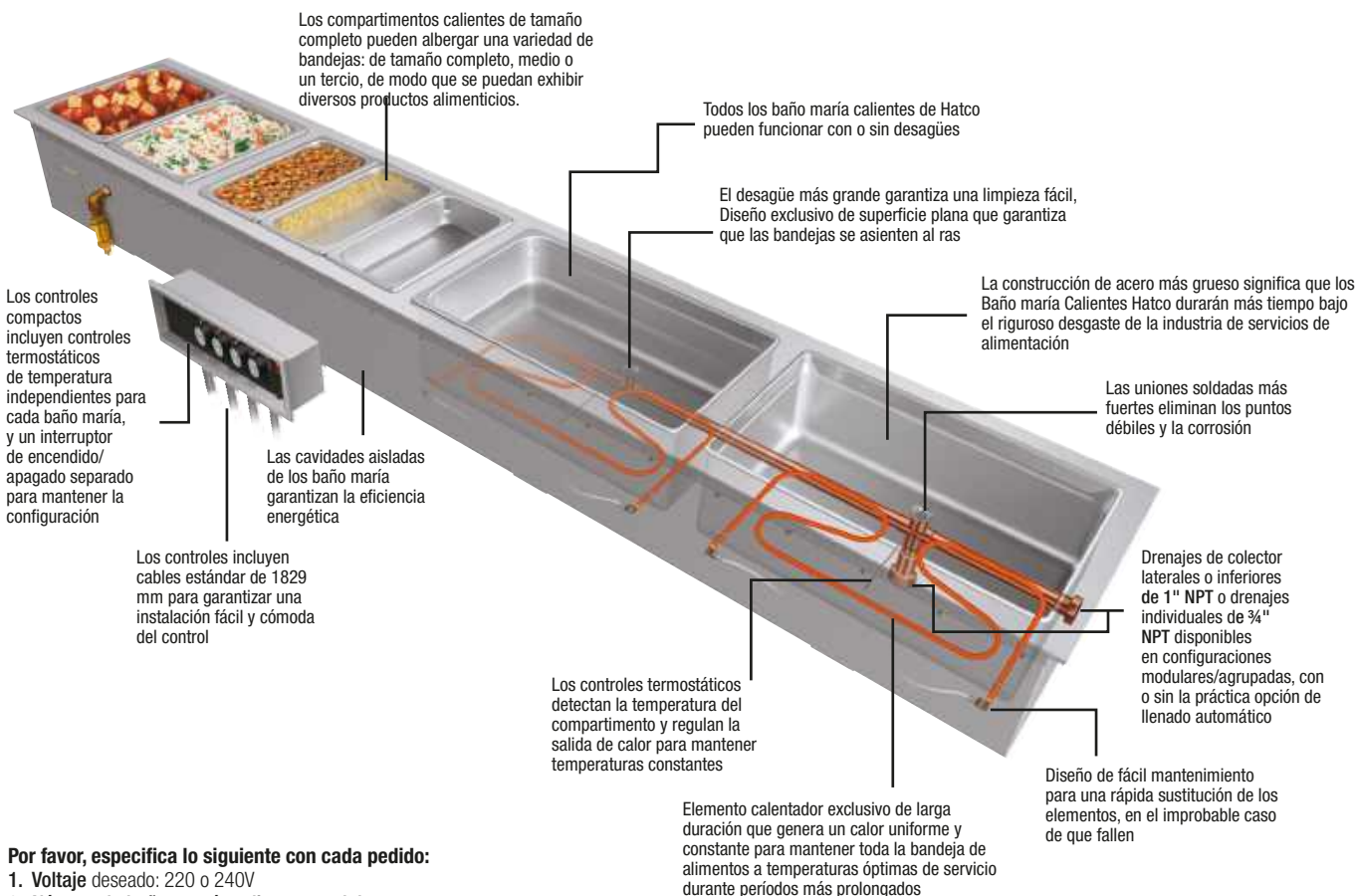




Instrucciones de pedido para baños maría calientes estrechos modulares encastrables

Sección transversal del HWBI-S4MA con bandejas para alimentos opcionales y cajas de control divididas opcionales

Baños



Por favor, especifica lo siguiente con cada pedido:

- 1. Voltaje** deseado: 220 o 240V
- 2. Número de baños maría calientes modulares estrechos requeridos:** 2, 3, 4 bandejas
NOTA: Las unidades modulares estrechas solo se ofrecen en formato rectangular, tamaño completo (305 x 508 mm), pero colocadas a lo largo
- 3. Desagüe** (con o sin – elige desagüe a continuación):
A. Baño maría individual estándar con desagüe de 3/4"
B. Colector de drenaje de 1" con drenaje lateral, seleccionable en campo para el lado izquierdo o derecho
C. Colector con drenaje de 1" con drenaje inferior, baño maría seleccionable en campo a la izquierda o a la derecha
- 4. Autollenado** (con o sin)
- 5. El bisel** permite una profundidad de 481 mm para unidades modulares que coincidan con los modelos refrigerados encastrados Slim de Hatco en una exposición de mostrador
- 6. Control:**
A. Caja de control única (estándar en todas las unidades)
B. Cajas de control divididas (opcionales en unidades de 4 bandejas y especificadas en el pedido)

Accesorios para baños maría calientes Modulares Slim

- 1. Barras** de soporte para bandeja: 305 o 508 mm
- 2. Adaptadores** para convertir unidades Slim Modular/Ganged para sostener bandejas redondas de 4 o 7 litros
- 3. Bandejas de Acero Inoxidable:**
A. Tamaño tercio a 64 mm de altura (324 ancho x 175 profundidad x 64 altura mm)
B. Tamaño medio a 64 mm de altura (324 ancho x 264 profundidad x 64 altura mm)
C. Tamaño completo de 64 mm de altura (324 An x 527 Pr x 64 Al mm)
D. Tamaño completo de 102 mm de altura (324 mm de ancho x 527 mm de profundidad x 102 mm de altura)
E. Tamaño completo de 152 mm de altura (324 mm de ancho x 527 mm de profundidad x 152 mm de altura)
- 4. Válvulas:**
Válvula de bola de 1" o 3/4"
Válvula de paso de 1" o 3/4"
- 5. Tapa calefactada para baños maría** que convierten las unidades modulares Slim en estanterías calefactadas (Combina el número de tapas calefactadas para baño maría según el tamaño de bandeja adecuado):
A. Tapa calefactada para baño maría de 1 bandeja

ACCESORIOS – PÁGINAS 26 , 34-35

NOTA: Instale la caja remota fuera de la zona de calor o se producirán daños.

ENCASTRE DE ENCIMERA PARA BAÑO MARÍA CALIENTES MODULARES SLIM DE INSERCIÓN

Modelo	Ancho mínimo	Anchura máxima	Profundidad Mínima	Profundidad Máxima
HWBI-S2	1121 mm	1127 mm	362 mm	368 mm
HWBI-S3	1680 mm	1686 mm	362 mm	368 mm
HWBI-S4	2239 mm	2244 mm	362 mm	368 mm

Baños maría calientes estrechos modulares

Los baño maría calientes estrechos modulares de Hatco son unidades de tamaño completo que se agrupan de manera modular pero se colocan a lo largo. Esto proporciona a los clientes una mesa de vapor completa al alcance de la mano, independientemente de las mamparas protectoras. Seleccione la configuración adecuada para su establecimiento de restauración.

- Baño maría aislados de tamaño completo disponibles en unidades modulares de 2 a 4
- Los controles termostáticos individuales para cada cuba proporcionan la máxima regulación de temperatura
- El cable de 1829 mm es estándar para la colocación conveniente de los controles
- Las cubas se vacían de forma rápida y sencilla con la opción de drenaje múltiple
- Opción de llenado automático para llenar y reponer agua automáticamente sin mantenimiento ni intervención del usuario
- Conjuntos de baño maría separados con acceso independiente a cada uno para un fácil mantenimiento



HWBI-S4MA con bandejas de alimentos opcionales y cajas de control divididas opcionales

MODELOS RECTANGULARES MODULARES/EN SERIE SLIM PARA ENCASTRAR – AISLADOS – MONTAJE SUPERIOR

Modelo	Voltaje Monofásico	Dimensiones (An x Pr x Al)	Vatios	Peso Aprox. del envío
HWBI-S2	220 o 240	1156 x 397 x 238 mm	2415	38 kg
HWBI-S2D	220 o 240	1156 x 397 x 238 mm	2415	37 kg
HWBI-S2DA [Ⓞ]	220 o 240	1156 x 397 x 238 mm	2415	38 kg
HWBI-S2M	220 o 240	1156 x 397 x 238 mm	2415	39 kg
HWBI-S2MA	220 o 240	1156 x 397 x 238 mm	2415	41 kg
HWBI-S3	220 o 240	1715 x 397 x 238 mm	3615	54 kg
HWBI-S3D	220 o 240	1715 x 397 x 238 mm	3615	53 kg
HWBI-S3DA [Ⓞ]	220 o 240	1715 x 397 x 238 mm	3615	57 kg
HWBI-S3M	220 o 240	1715 x 397 x 238 mm	3615	57 kg
HWBI-S3MA	220 o 240	1715 x 397 x 238 mm	3615	57 kg
HWBI-S4	220 o 240	2273 x 397 x 238 mm	4815	70 kg
HWBI-S4D	220 o 240	2273 x 397 x 238 mm	4815	71 kg
HWBI-S4DA [Ⓞ]	220 o 240	2273 x 397 x 238 mm	4815	73 kg
HWBI-S4M	220 o 240	2273 x 397 x 238 mm	4815	70 kg
HWBI-S4MA	220 o 240	2273 x 397 x 238 mm	4815	70 kg

[Ⓞ] El llenado automático se encuentra solo en el control izquierdo y llena la cuba izquierda. Para llenar todos los baño maría, el instalador debe conectar los desagües con el colector externo.

Todos los modelos de baño maría calientes rectangulares estrechos modulares de inserción incluyen:

Tensión: Monofásica.

Modelos enviados con: piezas de bloqueo EZ para la instalación y termostatos remotos con cable flexible de 1829 mm e interruptor de encendido iluminado.

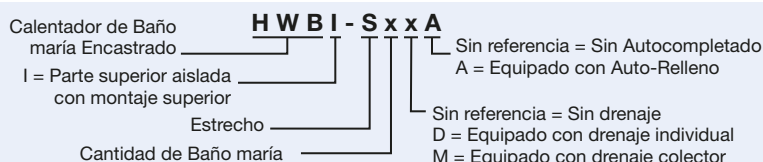
OPCIONES (disponibles solo en el momento de la compra)

HWBI-SIDE	Colector de desagüe de cobre con salida lateral
HWBI-BOTTOM	Colector de desagüe de cobre con salida inferior
OS-BEZEL	481 mm de profundidad Bisel para unidad modular que combina con los modelos Hatco CWB Slim en una exposición de mostrador
Opciones de juntas –	
BEZELGASKET-S2	Instalado de fábrica para HWBI-S2
BEZELGASKET-S3	Instalado de fábrica para HWBI-S3
BEZELGASKET-S4	Instalado de fábrica para HWBI-S4

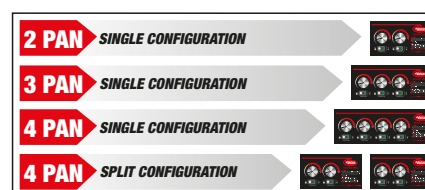


NOTA: Instale la caja remota fuera de la zona de calor o se producirán daños.

DIMENSIONES DEL ENCASTRE PARA ENCIMERA – PÁGINA 24 ACCESORIOS – PÁGINAS 26, 34-35



Controles de Baño maría Calientes SLIM Modulares*



* Unidades de 4 bandejas: Caja de control única de serie. Si se desean cajas de control de división opcionales, debe especificarse en el pedido.





Accesorios para baños maría calientes modulares

(disponibles para su compra en cualquier momento)

HWBI-3 (tamaño de 3 bandejas) con tapas opcionales para baño maría calientes (una tapa para baño maría caliente de 1 bandeja y una tapa para baño maría caliente de 2 bandejas)



TAPAS DE BAÑO MARÍA

Para baño maría calientes modulares y baño maría calientes estrechos modulares. (Elija el número de tapas para baño maría calientes según el tamaño adecuado de su bandeja, disponibles en tamaños de 1 o 2 bandejas, no disponibles para la serie HWBI43) –

Tapa para baño maría de 1 recipiente

(Total: 356 mm de ancho x 559 mm de profundidad x 51 mm de alto)

1COVFUL-GGRAN Tapa para Baño María de 1 recipiente en Color Gray Granite

1COVFUL-BSAND Tapa para Baño María Caliente de 1 Bandeja en Color Swanstone

1COVFUL-NSKY Tapa de baño maría calentada en Color Night Sky

Tapa para Baño María de 2 Recipientes (Total: 711 An x 559 P x 51 mm Al)

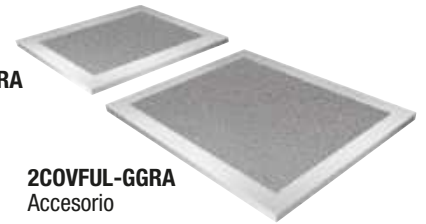
2COVFUL-GGRAN Tapa para Baño María de 2 recipientes en Color Gray Granite

2COVFUL-BSAND Tapa para Baño María de 2 recipientes en Color Swanstone

2COVFUL-NSKY Tapa para 2 bandejas de calentamiento en Color Swanstone

1COVFUL-GGRA

Accesorio



2COVFUL-GGRA

Accesorio

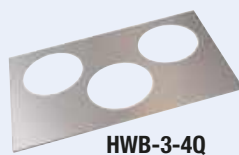
COMBINACIONES DE CUBIERTAS PARA BAÑO MARÍA CALIENTES SEGÚN LA SERIE HWBI

Serie de Modelos	Usando solamente: 1COVFUL	Series de modelos	Usando ambos:	
			1COVFUL	2COVFUL
HWBI-1	1	HWBI-1	1	–
HWBI-2. -S2	2	HWBI-2	–	1
HWBI-3. -S3	3	HWBI-3	1	1
HWBI-4. -S4	4	HWBI-4	–	2
HWBI-5	5	HWBI-5	1	2
HWBI-6	6	HWBI-6	–	3

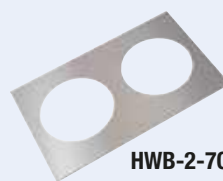
ACCESORIOS ADICIONALES - PÁGINAS 34-35 COLORES Y ACABADOS – CONTRAPORTADA INTERIOR



HWB-2-11Q



HWB-3-4Q



HWB-2-7Q

ADAPTADORES – BARRAS DE SOPORTE

HWB-2-7Q Adaptador para convertir calentador para sostener dos insertos de 7 litros (solo modelos HWBI y serie HWB-FUL)

HWB-3-4Q Adaptador para convertir calentador para sostener tres insertos de 4 litros (solo modelos HWBI y serie HWB-FUL)

HWB-2-11Q Adaptador para convertir el calentador para que soporte dos insertos de 10 litros (solo para los modelos HWB-43 y serie HWBI43)

HWBGM12BAR Barra de soporte para recipiente de 305 mm para modelos modulares/agrupados encastrados

HWBGM20BAR Barra de soporte para recipiente de 508 mm para modelos modulares/agrupados encastrados (solo modelos de las series HWBI- y HWBI-S)

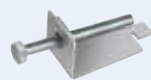
HWB-2-7Q
mostrado con
dos 7QT-PAN y
7QT-LID-1



Barras de soporte
Elija el kit adecuado para la serie HWBI o HWB



NOTA: Instale la caja remota fuera de la zona de calor o se producirán daños.



HWB-MNT-REC



HWBI2MANIF



BALLVALVE 1 INCH



GATEVALVE 1 INCH

KITS DE MONTAJE – VÁLVULAS

Necesario en su instalación de baño maría –

HWB-MNT-REC El kit permite el montaje en encimeras gruesas - 8 soportes (solo para baño maría térmicos rectangulares HWBI y HWB)

El Colector Externo incluye Válvula de Bola Individual para cada Baño maría (no disponible para los modelos Slim)

HWBI2MANIF Accesorio de 2 recipientes

HWBI3MANIF Accesorio de 3 recipientes

HWBI4MANIF Accesorio de 4 recipientes

HWBI5MANIF Accesorio de 5 recipientes

HWBI6MANIF Accesorio de 6 recipientes

BALLVALVE3/4 Válvula de bola de alta temperatura 3/4" para unidades con desagüe(s) individual(es) y sin colector

BALLVALVE1INCH Válvula de bola de alta temperatura de 1" para unidades con drenaje de colector (solo para baño maría calentados agrupados)

GATEVALVE3/4IN Válvula de compuerta de alta temperatura 3/4" para unidades con drenaje(s) individual(es) sin colector

GATEVALVE1IN Válvula de compuerta de 1" para alta temperatura para unidades con drenaje colector (solo para baño maría calentados agrupados)

HWB-RDHV Mango remoto calefactado para desagües de 3/4" solamente e incluye una válvula de bola



HWB-RDHV

Se acopla a un desagüe de 3/4" y incluye una válvula de bola

Instrucciones de pedido para baños maría calientes individuales encastrables y de inserción

Por favor, especifica lo siguiente con cada pedido:

- 1. Voltaje deseado:** 220-230V o 230-240V
- 2. Tamaño de la Base del Baño maría Caliente:**
 - A. Rectangular: Completo (305 x 508 mm) o 4/3 (305 x 686 mm)
 - B. Redondo: 4 litros, 7 litros o 10 litros
- 3. Drenaje** (con o sin)
- 4. Autorelleno** (con o sin)
- 5. Aislado o sin aislar**



Construcción de Baño maría Aislados
Los modelos de tamaño completo están disponibles con aislamiento para ahorrar energía

- 6. Estilo de montaje:**
 - A. Montaje superior
 - B. Montaje inferior (solo unidades rectangulares de tamaño completo)
 - 7. Potencia:** A. Alto vatio B. Vatio estándar
- NOTA:** Los baño maría redondos calientes de 4 litros solo están disponibles en configuraciones de potencia estándar



Baño maría Caliente Montado en Superficie: La unidad se monta a través de la superficie superior de una encimera metálica y se fija con pestañas giratorias (la unidad y el borde de la bandeja de alimentos quedan visibles)



Baño maría Caliente Montado en la Parte Inferior: La unidad de tamaño completo (únicamente) se monta en la superficie inferior de una encimera de chapa metálica y se fija mediante pliegues y sujeciones proporcionados por el cliente (solo queda visible el borde de la bandeja para alimentos)

HWBI-FULD con bandeja de alimentos accesoria

HWBIB-FULD con bandeja para alimentos accesoria

La construcción con acero de mayor calibre significa que los Baño maría Calientes Hatco durarán más tiempo bajo el riguroso desgaste de la industria de servicios alimentarios



Las cavidades de baño maría aisladas garantizan la eficiencia energética



HWB-43D con bandejas para alimentos opcionales (unidad individual que contiene 4 bandejas de un tercio de tamaño - la profundidad de la unidad es de 726 mm)

Baño María HWB-FULD con bandeja para alimentos accesoria (unidad individual que admite 3 bandejas de un tercio, la profundidad de la unidad es de 553 mm)



Fácil acceso a las resistencias, si alguna vez fuera necesario cambiarlas

HWBI-11QTDA con bandeja de alimentos accesoria

HWB-11QT con bandeja de alimentos accesoria

HWBI-7QTDA con bandeja de alimentos accesoria

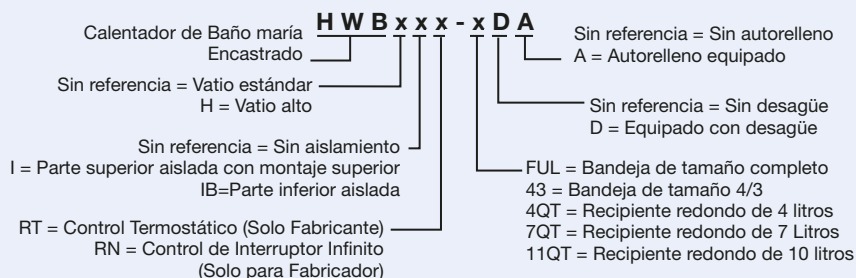
HWB-7QT con bandeja de alimentos accesoria

HWB-4QT con bandeja para alimentos accesoria



NOTA: Instale la caja remota fuera de la zona de calor o se producirán daños.

CAJAS DE CONTROL, ENCIMERA DIMENSIONES DE ENCASTRE – PÁGINA 28



Instrucciones de pedido para baños maría calientes individuales integrados

Opciones para baños maría térmicos individuales integrados y encastrables

- Caja de Control:** A. Caja de Control Termostática Encastrada (montada en la parte frontal) Más Grande con Interruptor de Encendido/Apagado Iluminado y Controles Encastrados en Ángulo para una fácil lectura (no para llenado automático)
B. Control ITC opcional (no disponible para llenado automático, baño maría redondos de 4 litros, baño maría redondos aislados o unidades sin desagüe)
C. Control estándar solo para modelos de autocompletado

CONTROLES ESTÁNDAR

Mando Termostático Encastrado Grande – Sin Cargo (No para opción llenado automático)



CONTROLES OPCIONALES

ITC Control (No disponible para cubas redondas de 4 litros, aisladas)

Redondo baño maría, unidades sin desagüe o llenado automático



2. Tipo de control:

- A. Termostático

NOTA: Los controles infinite solo están disponibles en unidades de fabricación

3. Cables: Cable de alta temperatura extendido, por 305 mm

4. Termostato con cable de 1829 mm (914 mm estándar)

5. Esquinas

- A. Estándar (Redondeado)
B. Cuadrado

Accesorios para baños maría calientes individuales integrados y encastrables

- Kits** de montaje para encimeras combustibles (solo para unidades individuales de montaje superior encastradas)
- Barras** de soporte para bandeja: 305 o 508 mm
- Adaptadores** para convertir unidades rectangulares de tamaño completo para contener recipientes redondos de 4 o 7 litros, o unidades de tamaño 4/3 para contener recipientes redondos de 10 litros
- Bandejas de Acero Inoxidable:**
 - Tamaño de un tercio con 64 mm de profundidad (324 An x 175 P x 64 Al mm)
 - Tamaño medio a 64 mm de profundidad (324 ancho x 264 fondo x 64 alto mm)
 - Tamaño completo con 64 mm de profundidad (324 An x 527 P x 64 Al mm)
 - Tamaño completo con 102 mm de profundidad (324 ancho x 527 profundidad x 102 altura mm)
 - Tamaño completo con 152 mm de profundidad (324 ancho x 527 profundidad x 152 altura mm)

TIPO DE CONTROL



Control termostático

5. Válvula

- A. Válvula de bola NPT de 3/4" para unidad con drenaje
B. Válvula de compuerta de 3/4" NPT para unidad con desagüe

6. Mando a distancia solo para desagües de 3/4" e incluye una válvula de bola

CONTROL ESTÁNDAR LLENADO AUTOMÁTICO

HWB-43DA, HWBIB-FULDA, HWBI-FULDA, HWBI-7QTDA, -11QTDA Control estándar (solo para llenado automático)



DIMENSIONES DEL ENCASTRE DE CONTROL

Control termostático encastrado estándar más grande:

149 ancho x 162 alto mm

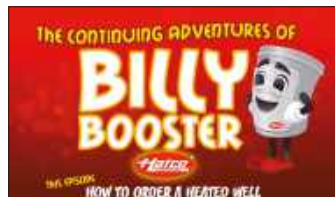
Control ITC opcional:

149 ancho x 162 alto mm

Control estándar para autollenado

257 ancho x 121 alto mm

ACCESORIOS - PÁGINAS 34-35



NOTA: Instale la caja remota fuera de la zona de calor o se producirán daños.

ENCASTRES DE ENCIMERA COMBUSTIBLE - BAÑO MARÍA CALENTADOS INTEGRADOS Y ENCASTRABLES

Modelo	Ancho mínimo	Anchura máxima	Profundidad Mínima	Profundidad Máxima
HWB-FUL, -FULD, FULDA	356 mm	362 mm	559 mm	565 mm
HWBI-FUL, -FULD, FULDA	356 mm	362 mm	559 mm	565 mm
HWB-, HWBI-43	356 mm	362 mm	737 mm	743 mm
HWB-, HWBI-4QT	229 mm	235 mm	229 mm	235 mm
HWB-, HWBI-7QT	279 mm	286 mm	279 mm	286 mm
HWB-, HWBI-11QT	330 mm	337 mm	330 mm	337 mm

HWBL-43D y HWBLI-FULD con bandejas para alimentos opcionales (se muestra con **GR2AHL** con soportes estándar designer no ajustables, mamparas protectoras y colores designer opcionales)



OPCIONES (disponibles solo en el momento de la compra)

Colores Designer (Bisel de la Caja de Control de Montaje al Ras, no disponible para Llenado Automático o HWB-FUL con cable) – Los colores no estándar no admiten devolución –

RED	Warm Red
BLACK	Black
GRAY	Gray Granite
WHITE	White Granite
NAVY	Navy Blue
GREEN	Hunter Green
COPPER	Antique Copper
HWB-LEAD	Cable de alimentación eléctrica (Solo cable - Conducto no incluido)
HWB-CORD	Estándar HWB-FUL con cable (se muestra a continuación) Todos los modelos excepto los modelos de llenado automático
HWBI-CORD	HWBI-FUL con Cable Estándar (Mostrado abajo) Todos los modelos excepto el Top Mount aislado con llenado automático
HWBIB-BRKT	Soporte de Montaje para Base Aislada Inferior (serie HWBIB)
HWB-SQUARE	Esquinas de bandeja cuadrada (en lugar de las esquinas de bandeja redonda estándar)

Opciones de control –

HWB-TSTAT	Termostato con cable de 1829 mm (en lugar del estándar de 914 mm, no disponible para llenado automático)
HWB-RTC	Control termostático encastrado más grande (no disponible para modelos de llenado automático, estándar en modelos de exportación de 220 o 240V)
HWB-ITC	Control ITC (no disponible para modelos de llenado automático o unidades sin desagüe)



HWB-ITC – Control opcional (no disponible para llenado automático, unidades sin desagüe) mostrado en el bisel de la caja de control opcional en White Granite Designer

ACCESORIOS - PÁGINAS 34-35

COLORES Y ACABADOS – INTERIOR DE PORTADA

Esquina Cuadrada



Esquina Estándar



NOTA: Instale la caja remota fuera de la zona de calor o se producirán daños.



HWB-FUL con **HWB-CORD** opcional

HWB-FUL con termostato **HWB-TSTAT** opcional con cable de 6' (No disponible para llenado automático)



HWBIB-FULD con opcional **HWBI-CORD** y bandeja para alimentos opcional





Baños maría caliente encastrables de tamaño completo

Los baño maría térmicos encastrable Hatco mantienen los alimentos calientes a temperaturas seguras para servir. Comparados con otros modelos, los equipos Hatco ofrecen un desagüe más grande con una rejilla de desagüe plana, temperaturas de mantenimiento más constantes, una construcción de acero inoxidable más robusta, un diseño más fácil de reparar para un cambio rápido de alimentación independiente.

- Solo rectangular de tamaño completo en montaje superior o inferior, aislado o sin aislar
- Estándar o alta potencia
- Disponible con o sin desagüe (fácil de limpiar con un desagüe más grande y una pantalla plana)
- Diseño de fácil acceso que permite un cambio rápido del elemento o del termostato
- Kits de montaje de accesorios para encimeras combustibles disponibles
- Adaptadores de accesorios disponibles para convertir los baños maría de tamaño completo para sujetar bandejas redondas

Opciones de control

– Ver página 28

HWBIB-FULD con accesorios bandeja para alimentos



HWBI-FULD con accesorios bandeja para alimento



Baño maría HWB-FULD con bandeja para alimentos opcional

MODELOS RECTANGULARES ENCASTRABLES DE TAMAÑO COMPLETO

Modelo	Descripción	Dimensiones (An x Pr x Al)	Voltaje	Vatios	Peso Aprox. del envío
Potencia estándar					
HWB-FUL	Montaje superior o inferior sin aislamiento	347 x 553 x 237 mm	230-240	1200	10 kg
HWB-FULD	Montaje superior o inferior sin aislamiento con desagüe	347 x 553 x 237 mm	230-240	1200	10 kg
HWB-FULDA	Montaje superior o inferior sin aislamiento con desagüe, llenado automático	347 x 553 x 239 mm	230-240	1116/1215	14 kg
HWBI-FUL	Montaje aislado superior o inferior	347 x 553 x 261 mm	230-240	1200	12 kg
HWBI-FULD	Montaje aislado superior o inferior con desagüe	347 x 553 x 261 mm	230-240	1200	11 kg
HWBI-FULDA	Montaje superior aislado solo con desagüe, llenado automático	347 x 553 x 263 mm	230-240	1116/1215	14 kg
HWBIB-FUL	Parte inferior aislada solamente	352 x 561 x 236 mm	230-240	1200	13 kg
HWBIB-FULD	Montaje inferior aislado solo con desagüe	352 x 561 x 236 mm	230-240	1200	13 kg
HWBIB-FULDA	Fondo aislado con montaje inferior solamente con desagüe, llenado automático	352 x 561 x 236 mm	230-240	1116/1215	16 kg
Alta Potencia					
HWBH-FUL	Montaje superior o inferior sin aislamiento	347 x 553 x 237 mm	230-240	1650	10 kg
HWBH-FULD	Montaje superior o inferior sin aislamiento con desagüe	347 x 553 x 237 mm	230-240	1650	10 kg
HWBH-FULDA	Montaje superior o inferior sin aislamiento con desagüe, llenado automático	347 x 553 x 239 mm	230-240	1529/1665	12 kg
HWBHI-FUL	Montaje aislado superior o inferior	347 x 553 x 261 mm	230-240	1650	12 kg
HWBHI-FULD	Montaje aislado superior o inferior con desagüe	347 x 553 x 261 mm	230-240	1650	14 kg
HWBHI-FULDA	Montaje superior aislado solo con desagüe, llenado automático	347 x 553 x 263 mm	230-240	1530/1665	14 kg
HWBHIB-FUL	Parte inferior aislada solamente	352 x 561 x 236 mm	230-240	1650	14 kg
HWBHIB-FULD	Montaje inferior aislado solo con desagüe	352 x 561 x 236 mm	230-240	1650	14 kg
HWBHIB-FULDA	Fondo aislado con montaje inferior solamente con desagüe, llenado automático	352 x 561 x 236 mm	230-240	1530/1650	16 kg

Todos los modelos de baño maría caliente rectangulares de tamaño completo integrados incluyen:

Voltaje: Monofásico.

Modelos enviados con: herrajes de bloqueo EZ para instalación (solo montaje superior), cable de 914 mm y un termostato remoto con interruptor de encendido iluminado.

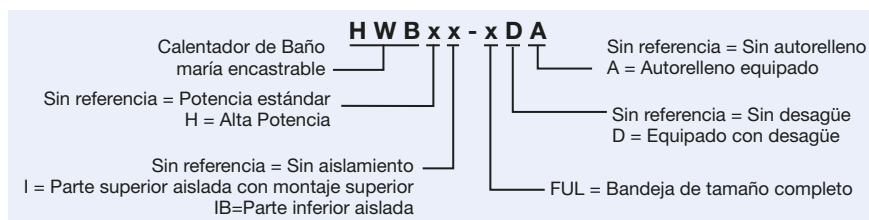
NOTA: Instale la caja remota fuera de la zona de calor o se producirán daños.

DIMENSIONES DEL ENCASTRE PARA ENCIMERA – PÁGINA 28

OPTIONS – PÁGINA 29

ACCESORIOS – PÁGINAS 34-35

Todos los Baño maría Calientes Hatco pueden pedirse con o sin desagües (desagüe un 50% más grande con exclusiva rejilla plana que garantiza que las bandejas se asienten al ras)



Baños maría calientes encastrables de tamaño 4/3

Prácticos baño maría de tamaño 4/3 mantienen los alimentos calientes a temperaturas seguras para servir. Al igual que los modelos de tamaño completo, las unidades Hatco ofrecen un desagüe más grande con una rejilla de desagüe plana, temperaturas de mantenimiento más constantes, una construcción de acero inoxidable más robusta, un diseño de fácil mantenimiento para un cambio rápido de alimentación independiente.

- Baño maría rectangulares de tamaño 4/3
- Estándar o de alta potencia
- Disponible con o sin desagüe (fácil de limpiar con un desagüe más grande y una rejilla plana)
- Diseño de fácil acceso que permite un cambio rápido del elemento o del termostato
- Kits de montaje de accesorios para encimeras combustibles disponibles
- Adaptadores de accesorios para convertir pocillos de tamaño 4/3 para sujetar bandejas redondas

Opciones de control

– Ver página 28



HWB-43D con bandejas para alimentos opcionales (unidad individual que contiene 4 bandejas de un tercio de tamaño)



HWBI-43D con bandejas para alimentos opcionales (unidad individual que contiene 4 bandejas de un tercio de tamaño)

MODELOS RECTANGULARES DE TAMAÑO 4/3 PARA ENCASTRAR

Modelo	Descripción	Dimensiones (An x Pr x Al)	Voltaje	Vatios	Peso Aprox. del envío
Potencia estándar					
HWB-43	Sin aislamiento	345 x 726 x 239 mm	230-240	1102-1200	11 kg
HWB-43D	Sin aislamiento con desagüe	345 x 726 x 239 mm	230-240	1102-1200	11 kg
HWB-43DA	Sin aislamiento con desagüe, llenado automático	345 x 726 x 239 mm	230-240	1116-1215	12 kg
HWBI-43	Aislado	345 x 726 x 262 mm	230-240	1102-1200	14 kg
HWBI-43D	Aislado con desagüe	345 x 726 x 262 mm	230-240	1102-1200	14 kg
Alta Potencia					
HWBH-43	Sin aislamiento	345 x 726 x 239 mm	230-240	1515-1650	11 kg
HWBH-43D	Sin aislamiento con desagüe	345 x 726 x 239 mm	230-240	1515-1650	11 kg
HWBH-43DA	Sin aislamiento con desagüe, llenado automático	345 x 726 x 239 mm	230-240	1530-1665	14 kg
HWBHI-43	Aislado	345 x 726 x 262 mm	230-240	1515-1650	14 kg
HWBHI-43D	Aislado con desagüe	345 x 726 x 262 mm	230-240	1515-1650	14 kg

Todos los modelos de baño maría calientes rectangulares de tamaño 4/3 para empotrar incluyen:

Tensión: Monofásica.

Modelos enviados con: piezas de bloqueo EZ para la instalación, cable de 914 mm y un termostato remoto con interruptor de encendido iluminado.

OPCIONES (disponibles solo en el momento de la compra)

HWB-LEAD	Cable de alimentación eléctrica (Solo cable - Conducto no incluido)
HWB-AFL	Modelos HWB, HWBH-43DA solamente - Orificio de llenado de agua izquierdo (el frontal es estándar)
HWB-AFR	Modelos HWB, HWBH-43DA solamente - Orificio de llenado de agua derecho (el frontal es estándar)

Opciones de control –

HWB-TSTAT	Termostato con cable de 1829 mm (en lugar del estándar de 914 mm, no disponible para llenado automático)
HWB-RTC	Control termostático encastrado más grande (no disponible para modelos de llenado automático)
HWB-ITC	Control ITC (no disponible para modelos de llenado automático o unidades sin desagüe)

Colores Designer (Bisel de la Caja de Control) – No disponible para Autorrelleno – Los colores no estándar no admiten devolución – El Acero Inoxidable es estándar –

RED	Warm Red
BLACK	Black
GRAY	Gray Granite
WHITE	White Granite
NAVY	Navy Blue
GREEN	Hunter Green
COPPER	Antique Copper

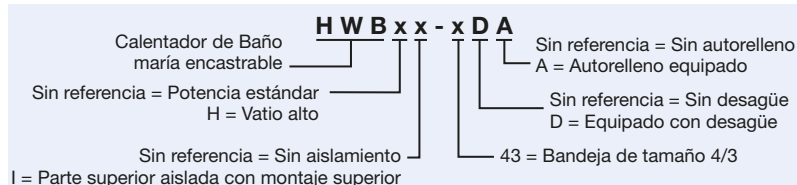
OPCIONES DE CONTROL – PÁGINA 28 DIMENSIONES DEL ENCASTRE PARA ENCIMERA – PÁGINA 28 ACCESORIOS – PÁGINAS 34-35 COLORES Y ACABADOS – INTERIOR DE PORTADA

NOTA: Instale la caja remota fuera de la zona de calor o se producirán daños.



Construcción de Baño maría Aislados

Los modelos de tamaño completo están disponibles con aislamiento para ahorrar energía





Baños maría calientes redondos encastrables sin aislamiento

Mantener la comida caliente a temperaturas seguras para el servicio es fundamental para cualquier operación de servicio de alimentos, y Hatco dispone de los baños maría calientes para satisfacer las exigencias de cualquier aplicación de servicio. Los controles termostáticos supervisan y regulan la temperatura del baño maría para obtener un calor más preciso y un ahorro de energía. Los controles de Hatco incluyen un interruptor de encendido/apagado independiente, que permite mantener un ajuste previamente determinado.

- Cubas redondas de 4, 7 y 10 litros
- Estándar o alta potencia (solo 4 litros estándar en vatios)
- Con o sin desagüe
- Hardware de bloqueo EZ para una fácil instalación en montaje superior
- Kits de montaje de accesorios para encimeras combustibles disponibles

Opciones de control

– Ver página 28



MODELOS DE CUBAS REDONDAS ENCASTRABLES – SIN AISLAMIENTO

Modelo	Descripción	Dimensiones Día. x H	Voltaje	Vatios	Peso Aprox. del envío
4 litros – Potencia estándar					
HWB-4QT	Montaje Superior	212 x 270 mm	220-230	600	5 kg
HWB-4QTD	Montaje superior con desagüe	212 x 270 mm	220-230	600	5 kg
7 litros – Potencia estándar					
HWB-7QT	Montaje Superior	262 x 244 mm	220-230	600	6 kg
HWB-7QTD	Montaje superior con desagüe	262 x 244 mm	220-230	600	6 kg
7 litros - Alta potencia					
HWBH-7QT	Montaje Superior	262 x 244 mm	220-230	800	6 kg
HWBH-7QTD	Montaje superior con desagüe	262 x 244 mm	220-230	800	6 kg
10 litros - Potencia estándar					
HWB-11QT	Montaje Superior	313 x 244 mm	220-230	600	6 kg
HWB-11QTD	Montaje superior con desagüe	313 x 244 mm	220-230	600	6 kg
10 litros - Alta potencia					
HWBH-11QT	Montaje Superior	313 x 244 mm	220-230	800	6 kg
HWBH-11QTD	Montaje superior con desagüe	313 x 244 mm	220-230	800	6 kg

Todos los modelos de baño maría calientes redondos encastrados sin aislamiento incluyen:

Tensión: Monofásica.

Modelos enviados con: piezas de bloqueo EZ para la instalación, cable de 914 mm y un termostato remoto con interruptor de encendido iluminado.

OPCIONES (disponibles solo en el momento de la compra)

HWB-LEAD Cable de alimentación eléctrica (Solo cable - Conducto no incluido)

Opciones de control –

HWB-TSTAT Termostato con cable de 1829 mm (en lugar del estándar de 914 mm, no disponible para llenado automático)

HWB-RTC Control termostático encastrado más grande (no disponible para modelos de llenado automático)

HWB-ITC Control ITC con Caja de Control grande solo para Baño maría Redondos Drop-In de 7 y 10 litros

Colores Designer (Bisel de la Caja de Control – Los colores no estándar no admiten devolución)

– El Acero Inoxidable es estándar –

RED Warm Red

BLACK Black

GRAY Gray Granite

WHITE White Granite

NAVY Navy Blue

GREEN Hunter Green

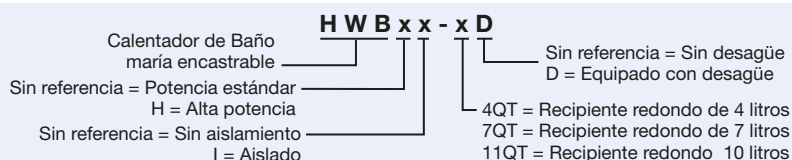
COPPER Antique Copper

DIMENSIONES DEL ENCASTRE PARA ENCIMERA – PÁGINA 28

ACCESORIOS – PÁGINAS 34-35

COLORES Y ACABADOS – INTERIOR DE PORTADA

NOTA: Instale la caja remota fuera de la zona de calor o se producirán daños.



Baños maría calientes aislados de montaje encastrable

Los baños maría calientes aislados redondos encastrados de Hatco ofrecen flexibilidad y calidad, con muchas opciones para elegir. Estas unidades mantienen la comida de mesa de vapor caliente y fresca con termostatos autorregulables que monitorizan las temperaturas reales y controlan el calor solo cuando es necesario.

- Disponible en Baño maría Redondos aislados de 4, 7 y 10 litros
- Estándar o alta potencia (solo 4 litros estándar)
- Los controles incluyen un interruptor de encendido/apagado iluminado independiente y un dial de temperatura, lo que permite mantener temperaturas preestablecidas
- Fácil acceso de servicio a los elementos calefactores y termostatos
- Kits de montaje de accesorios para encimeras combustibles disponibles
- Modelos de llenado automático disponibles en baño maría redondos de 7 y 10 litros

Opciones de control

- Caja de control termostático encastrada más grande montada en la parte frontal con interruptor basculante iluminado de encendido/apagado y controles encastrados en ángulo para facilitar la lectura



Mando termostático encastrado más grande sin coste adicional

HWBI-7QTDA con recipiente de alimentos opcional



HWBI-11QTDA con recipiente de alimentos opcional

MODELOS REDONDOS PARA ENCASTRAR - AISLADOS

Modelo	Descripción	Dimensiones Día. x H	Voltaje	Vatios	Peso Aprox. del envío
4 litros – Potencia estándar					
HWBI-4QT	Montaje Superior	212 x 271 mm	220-230	600	5 kg
HWBI-4QTD	Montaje superior con desagüe	212 x 271 mm	220-230	600	6 kg
7 litros – Potencia estándar					
HWBI-7QT	Montaje Superior	262 x 247 mm	220-230	600	6 kg
HWBI-7QTD	Montaje superior con desagüe	262 x 247 mm	220-230	600	7 kg
HWBI-7QTDA	Montaje superior con desagüe, llenado automático	262 x 247 mm	220-230	615	9 kg
7 litros - Alta potencia					
HWBHI-7QT	Montaje Superior	262 x 247 mm	220-230	800	6 kg
HWBHI-7QTD	Montaje superior con desagüe	262 x 247 mm	220-230	800	6 kg
HWBHI-7QTDA	Montaje superior con desagüe, llenado automático	262 x 247 mm	220-230	815	9 kg
10 litros - Potencia estándar					
HWBI-11QT	Montaje Superior	313 x 246 mm	220-230	600	7 kg
HWBI-11QTD	Montaje superior con desagüe	313 x 246 mm	220-230	600	10 kg
HWBI-11QTDA	Montaje superior con desagüe, llenado automático	313 x 246 mm	220-230	615	11 kg
10 litros - Alta potencia					
HWBHI-11QT	Montaje Superior	313 x 246 mm	220-230	800	7 kg
HWBHI-11QTD	Montaje superior con desagüe	313 x 246 mm	220-230	800	7 kg
HWBHI-11QTDA	Montaje superior con desagüe, llenado automático	313 x 246 mm	220-230	815	12 kg

Todos los modelos de baño maría calientes aislados redondos encastrados incluyen:

Tensión: Monofásica.

Modelos enviados con: cable de 914 mm y un termostato remoto con interruptor de encendido iluminado.

OPCIONES (disponibles solo en el momento de la compra)

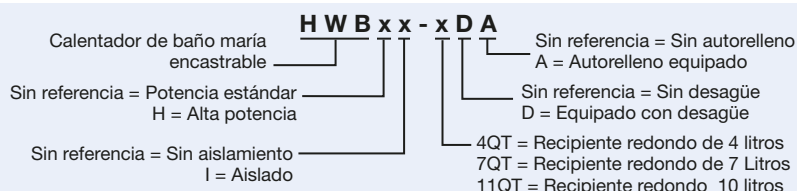
HWB-LEAD Cable de alimentación eléctrica (Solo cable - Conducto no incluido)

Opciones de control –

HWB-TSTAT Termostato con cable de 1829 mm (en lugar del estándar de 914 mm, no disponible para llenado automático)

HWB-RTC Control termostático encastrado más grande (no disponible para llenado automático o unidades sin desagüe)

DIMENSIONES DEL ENCASTRE PARA ENCIMERA – PÁGINA 28 ACCESORIOS - PÁGINAS 34-35



NOTA: Instale la caja remota fuera de la zona de calor o se producirán daños.





Accesorios para baños maría calientes

(disponibles para comprar en cualquier momento)

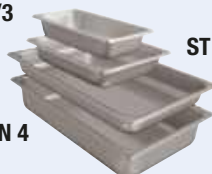
Baños



FTBX-2 con accesorio tamaño real placas para repostería

HWBI-2 con accesorio de bandejas para alimentos de media y un tercio de tamaño

ST PAN 1/3



ST PAN 1/2

ST PAN 2

ST PAN 4

HDW Bandeja 6"



11QT-PAN



4QT-PAN

7QT-PAN

BANDEJAS - TAPAS - REJILLAS

ST PAN 1/3	Bandeja de acero inoxidable de un tercio de tamaño – 324 ancho x 175 profundidad x 64 altura mm
ST PAN 1/2	Bandeja de acero inoxidable de media talla – 324 mm de ancho x 264 mm de profundidad x 64 mm de altura
ST PAN 2	Bandeja de acero inoxidable de tamaño completo – 324 ancho x 527 profundidad x 64 altura mm
ST PAN 4	Bandeja de acero inoxidable de tamaño completo – 324 ancho x 527 profundidad x 102 altura mm
HDW 6 PAN	Bandeja de acero inoxidable de tamaño completo – 324 ancho x 527 profundidad x 152 altura mm
4QT-PAN	Recipiente redondo de 4 litros
7QT-PAN	Recipiente redondo de 7 litros
11QT-PAN	Recipiente redondo de 10 litros (no apta para RHW, ver página 37)
Tapa con muesca para bandejas redondas (no apta para RHW, ver página 37) –	
4QT-LID-1	Tapa redonda, con muesca, sólida, de 4 litros
7QT-LID-1	Tapa redonda, con muesca, sólida, de 7 litros
11QT-LID-1	Tapa sólida redonda, con muesca, de 10 litros
Tapa con bisagra para bandejas redondas (no apta para RHW, ver página 37) –	
4QT-LID	Recipiente redondo de 4 litros con tapa abisagrada y con muescas
7QT-LID	Tapa redonda de 7 litros, con bisagra y muesca
11QT-LID	Tapa redonda, con bisagra y muesca, de 10 litros
Rejillas de Alambre de Acero Inoxidable –	
REJILLAS (1/2) ACERO INOXIDABLE	Media página – 259 ancho x 194 profundidad mm
REJILLAS DE ACERO INOXIDABLE	Tamaño completo – 259 ancho x 457 profundidad mm



11QT-LID-1



4QT-LID-1



7QT-LID-1

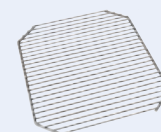
11QT-LID

7QT-LID

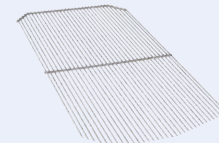


4QT-LID

REJILLAS (1/2) ACERO INOXIDABLE



REJILLAS DE ACERO INOXIDABLE



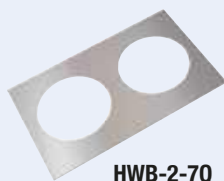
ADAPTADORES, BARRAS DE SOPORTE, KITS DE MONTAJE, VÁLVULAS – PÁGINA 35

NOTA: Instale la caja remota fuera de la zona de calor o se producirán daños.

Accesorios para baños maría calientes

(disponibles para comprar en cualquier momento)

HWB-2-7Q
mostrado con
dos 7QT-PAN y
7QT-LID-1



HWB-2-7Q



HWB-2-11Q

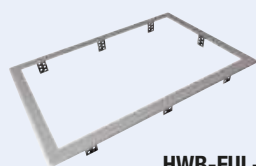


HWB-3-4Q

ADAPTADORES – BARRAS DE SOPORTE

HWB-2-7Q	Adaptador para convertir calentador para sostener dos insertos de 7 litros (solo modelos HWBI y serie HWB-FUL)
HWB-3-4Q	Adaptador para convertir calentador para sostener tres insertos de 4 litros (solo modelos HWBI y serie HWB-FUL)
HWB-2-11Q	Adaptador para convertir el calentador para que soporte dos insertos de 10 litros (solo para los modelos HWB-43 y serie HWBI43)
HWB12BAR	Barra de soporte para bandejas de 305 mm para baño maría térmicos encastrados y de inserción
HWB20BAR	Barra de soporte para bandejas de 508 mm para baño maría térmicos encastrados y de inserción
HWBGM12BAR	Barra de soporte para bandejas de 305 mm para modelos modulares/agrupados encastrados
HWBGM20BAR	Barra de soporte para bandejas de 508 mm para modelos modulares/agrupados encastrados (solo modelos de las series HWBI- y HWBI-S)

Barras de soporte
Elija el kit adecuado para las series CWB, HWBI o HWB



HWB-FUL-MNT
Elija el kit adecuado para las series HWB-FUL, HWB-43 o HWB-4Q, -7Q, -11Q



HWB-MNT-REC o HWB-MNT-RND



HWBI2MANIF



BALLVALVE 1 INCH



GATEVALVE 1 INCH

KITS DE MONTAJE – VÁLVULAS

Necesario en su instalación de baño maría –

HWB-FUL-MNT	Kit de montaje para encimeras combustibles solo para la serie HWB-FUL
HWB-43-MNT	Kit de montaje para encimeras combustibles solo para la serie HWB-43
HWB-4Q-MNT	Kit de montaje para encimeras combustibles solo para la serie HWB-4Q
HWB-7Q-MNT	Kit de montaje para encimeras combustibles solo para la serie HWB-7Q
HWB-11Q-MNT	Kit de montaje para encimeras combustibles solo para la serie HWB-11Q

El kit permite el montaje en encimeras gruesas - 8 soportes (solo para baño maría térmicos rectangulares HWBI y HWB)

HWB-MNT-REC Kit permite el montaje en encimeras gruesas - 4 soportes (solo para baño maría calientes redondos)

HWB-MNT-RND Kit permite el montaje en encimeras gruesas - 4 soportes (solo para baño maría calientes redondos)

El Colector Externo incluye Válvula de Bola Individual para cada Baño maría (no disponible para los modelos Slim)

HWBI2MANIF	Accesorio de 2 recipientes
HWBI3MANIF	Accesorio de 3 recipientes
HWBI4MANIF	Accesorio de 4 recipientes
HWBI5MANIF	Accesorio de 5 recipientes
HWBI6MANIF	Accesorio de 6 recipientes

Necesario en su instalación de baño maría –

BALLVALVE3/4	Válvula de bola de alta temperatura 3/4" para unidades con desagüe(s) individual(es) y sin colector
BALLVALVE1INCH	Válvula de bola de alta temperatura de 1" para unidades con drenaje de colector (solo para baño maría calentados agrupados)
GATEVALVE3/4INCH	Válvula de paso de 3/4" para alta temperatura para unidades con desagüe(s) individual(es) sin colector
GATEVALVE1INCH	Válvula de paso de 1" para alta temperatura para unidades con drenaje colector (solo para baño maría calentados agrupados)
HWB-RDHV	Mango remoto calefactado para desagües de 3/4" solamente e incluye una válvula de bola

HWB-RDHV
Se acopla al desagüe e incluye una válvula de bola de 3/4"



NOTA: Instale la caja remota fuera de la zona de calor o se producirán daños.





Calentador de alimentos para encimera

Ofreciendo versatilidad y fiabilidad, las cubetas térmicas de sobremesa Hatco mantienen los alimentos calientes y frescos tanto en funcionamiento húmedo como seco, con un control de temperatura ajustable. La unidad HW-FUL puede contener una bandeja de tamaño completo o dos bandejas de medio tamaño.

- Los controles incluyen un interruptor de encendido/apagado iluminado independiente y un dial de temperatura ajustable
- Se puede usar en seco, pero funciona mejor cuando se utiliza con agua. La luz indicadora de secado informa al usuario que debe añadir agua
- Bandeja de acero inoxidable más gruesa de 0,8 mm con carcasa de acero inoxidable (base de acero aluminizado)
- Desplazamiento del borde de la bandeja para ayudar a evitar que la condensación gotee sobre la superficie de la encimera



Calentador de alimentos HW-FUL con bandejas para alimentos opcionales y barra de soporte para bandejas

SOLO PARA ENCIMERA – TAMAÑO COMPLETO

Modelo	Dimensiones (An x P x Al)	Voltaje	Vatios	Peso Aprox. del envío
Potencia estándar				
HW-FUL	370 x 607 x 250 mm	230	1200	13 kg

Todos los modelos de baño maría calientes de sobremesa Hold Only incluyen:

Tensión: Monofásica.

Ubicación del cable: Esquina inferior izquierda en la parte trasera de la unidad.

Modelos enviados con: Carcasa de acero inoxidable (con base de acero inoxidable aluminizado) con una resistencia enfundada en metal, un interruptor de encendido/apagado, un control de temperatura, una luz indicadora de unidad seca y un cable de 1829 mm con enchufe incorporado.

ACCESORIOS (disponibles para comprar en cualquier momento)

HW-2-7QT	Adaptador para convertir un calentador para que soporte dos insertos de 7 litros
HW-3-4QT	Adaptador para convertir calentador para sostener tres insertos de 4 litros
HW12BAR	Soporte para bandeja de 305 mm para baño maría de encimera
HW20BAR	Soporte de bandeja de 508 mm para baño maría de encimera

ACCESORIOS ADICIONALES DE BANDEJAS Y TAPAS – PÁGINAS 34-35

Baño maría Caliente **HW - x x x** FUL = Bandeja de tamaño completo

NOTA: Instale la caja remota fuera de la zona de calor o se producirán daños.

HEATMAX baños maría calentadores redondos

El nuevo baño maría caliente multiusos de Hatco ofrece la flexibilidad de calentadores de alimentos, marmitas para sopas, calentadores de baño maría, vaporeras y cocedores de pasta, ¡todo en uno! Con una interfaz de control mejorada y la capacidad de pasar del modo calor al modo mantenimiento con solo pulsar un botón, HEATMAX puede hervir pasta y fideos para sopa, cocer al vapor dim sum y calentar y mantener sopas, curry, salsas y guarniciones a temperaturas seguras para servir.

- Cuenta con un botón de temperatura, flechas arriba y abajo para seleccionar la temperatura de mantenimiento deseada entre 40°C y 95°C (104°F a 203°F), y un controlador electrónico mejorado para monitorizar la temperatura y obtener resultados óptimos.
- El modo de bajo consumo ahorra energía durante las horas de menor actividad
- Alerta sonora cuando la cuba se queda seca
- Operable en modo calor o modo mantener, con un botón para alternar entre ambos. Un botón de temporizador puede configurarse entre 1-360 minutos para el modo mantener o entre 1-120 minutos para el modo calentar, y la unidad cambia automáticamente al modo mantener después de que el temporizador finalice la cuenta atrás en el modo calentar.
- Modelo integrado disponible con una cuba y una bandeja redonda de 10 litros
- Modelos independientes disponibles con una o dos cubas controlados individualmente, con un recipiente redondo de 10 litros incluido por cuba

RHW2-1 incluye una cuba con recipiente de 10 litros y tapa con bisagras



RHW2-2 incluye dos cubas con dos recipientes de 10 litros y tapas con bisagras (no mostradas)



RHW2-1B incluye una cuba con recipiente de 10 litros y tapa con bisagras



CALENTADORES REDONDOS SOBREMOSTRADOR

Modelo	Voltaje Monofásico	Dimensiones (An x Pr x Al)	kW	Amperios	Hz	Peso Aprox. del envío
RHW2-1	220-240	360 x 330 x 355 mm	1.2-1.3	5.2-5.7	50/60	12 kg
RHW2-2	220-240	630 x 330 x 355 mm	2.3-2.7	10.4-11.3	50/60	14 kg

Todos los modelos de calentadores redondos sobremostrador incluyen:

Capacidad de líquido: RHW2-1: bandeja de 10 litros. Capacidad real del recipiente: 6 litros para aplicación de ebullición u 8 litros para aplicación de calentamiento.
RHW2-2: 2 bandejas de 10 litros. Capacidad real del recipiente: 2 x 6 litros para aplicación de ebullición o 2 x 8 litros para aplicación de calentamiento.

RHW2-1 Se envía con: Un recipiente para mantener alimentos y una tapa para el recipiente.

RHW2-2 Se envía con: Dos recipientes para mantener alimentos y dos tapas para los recipientes.

CALENTADOR REDONDO ENCASTRABLE

Modelo	Voltaje Monofásico	Dimensiones (An x Pr x Al)	kW	Amperios	Hz	Peso Aprox. del envío
RHW2-1B	220-240	360 x 330 x 341 mm	1.2-1.4	5.2-5.7	50/60	10 kg

Todos los modelos de calentadores redondos encastrados incluyen:

Capacidad de líquido: 10 litros. Capacidad real del recipiente: 6 litros para aplicaciones de ebullición u 8 litros para aplicaciones de calentamiento.

RHW2-1B Se envía con: Un recipiente para mantener alimentos, una tapa para el recipiente y un mando a distancia.

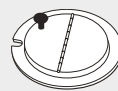
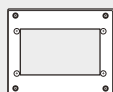
Ubicación del cable: Cable de 2000 mm desde la cuba hasta la caja de control con un cable y enchufe de 1830 mm situado en la parte trasera de la caja de control.

Tamaño recomendado del orificio para el pozo: 305 mm de diámetro.

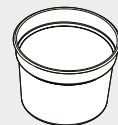
ACCESORIOS

RHW -	
RHW-11QT-LID-HG	Tapa con bisagra RHW para recipiente redondo de 10 litros
RHW-11QT-POT	Recipiente redondo RHW de 10 litros
RHW1-CTL-ADP	Adaptador de Panel de Control RHW

RHW1-CTL-ADP
Panel de control
Adaptador

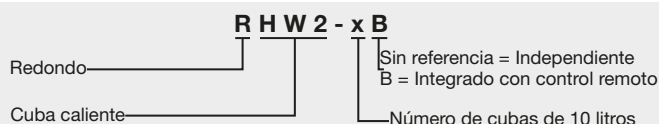


RHW-11QT-LID-HG
Tapa con bisagra para el recipiente redondo de 10 litros



RHW-11QT-POT
Recipiente redondo de 10 litros

Solo necesario cuando se sustituye un panel de control RHW-1B por un panel de control RHW2-1B



NOTA: Instale la caja remota fuera de la zona de calor o se producirán daños.





RCTHW2 HEATMAX baños maría rectangulares calientes



Los baños maría Calientes HEATMAX de segunda generación de Hatco son unidades multiusos especialmente diseñadas para recalentar o cocinar pasta y verduras. También se pueden utilizar para contener una amplia variedad de alimentos, incluyendo sopas, curry, salsas y diversos tipos de condimentos. Un controlador electrónico mejorado supervisa las temperaturas del elemento calefactor para obtener resultados óptimos.

- Equipado con dos elementos calefactores de alta potencia para un calentamiento eficiente y uniforme
- Un panel de control electrónico mejorado y un modo de bajo consumo de energía ahorran electricidad durante las horas de menor demanda

- Diseño de acero inoxidable aislado que proporciona un mantenimiento sencillo y un rendimiento duradero
- Tres ajustes, bajo/medio/alto, cada uno con su propio rango de temperatura de 40-65°C, 65-80°C y 80-95°C



RCTHW2-3B



RCTHW2-3



RCTHW2-6 mostrado con el estándar RCTHW-PC y el accesorio RCTHW-BASKET

La unidad RCTHW2-6B viene de serie con RCTHW-PC (No mostrado)



BAÑO MARÍA CALIENTE RECTANGULAR SOBREMOSTRADOR

Modelo	Dimensiones (An x P x Al)	kW	Amperios	Peso del envío
RCTHW2-3	368 x 582 x 290 mm	3	11.5 - 12.5	12 kg

Todos los modelos de baño maría térmicos rectangulares independientes incluyen:

Voltaje: 220 – 240V, monofásico.

Ubicación del cable: cable y enchufe de 1830 mm, en la parte trasera de la unidad.

COCEDOR DE PASTA SOBREMOSTRADOR

Modelo	Dimensiones (An x P x Al)	kW	Amperios	Peso del envío
RCTHW2-6	368 x 582 x 290 mm	6	23 - 25	13 kg

Todos los modelos de cocedores de pasta independientes incluyen:

Voltaje: 220 – 240V, monofásico. 230/400V, trifásico.

RCTHW2-6 Se envía con: Llenado automático, desagüe de rebosamiento y RCTHW-PC.

Ubicación del cable: cable y enchufe de 1830 mm, en la parte trasera de la unidad.

CALENTADOR RECTANGULAR ENCASTRABLE

Modelo	Dimensiones (An x P x Al)	kW	Amperios	Peso del envío
RCTHW2-3B	368 x 582 x 302 mm	3	11.5 - 12.5	13 kg

Todos los modelos de baño maría calientes rectangulares encastrables incluyen:

Voltaje: 220 – 240V, monofásico.

RCTHW2-3B Se entrega con: Mando a distancia.

Ubicación del cable: Cable de 2000 mm desde el baño maría hasta la caja de control con un cable y enchufe de 1830 mm situado en la parte trasera de la caja de control.

Tamaño recomendado del hueco para encastrar: 550 mm de ancho x 344 mm de profundidad.

COCEDOR DE PASTA ENCASTRABLE

Modelo	Dimensiones (An x P x Al)	kW	Amperios	Peso del envío
RCTHW2-6B	390 x 610 x 302 mm	6	23 - 25	14 kg

Todos los modelos de cocedores de pasta encastrables incluyen:

Voltaje: 220 – 240V, monofásico. 230/400V, trifásico.

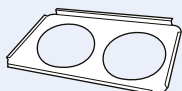
RCTHW2-6B Se entrega con: Llenado automático, desagüe de rebosamiento, mando a distancia y RCTHW-PC.

Ubicación del cable: Cable de 2000 mm desde el baño maría hasta la caja de control con un cable de 1830 mm y enchufe situado en la parte posterior de la caja de control.

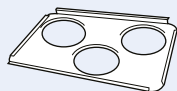
Tamaño recomendado del hueco para encastrar: 570 mm de ancho x 344 mm de profundidad.

ACCESORIOS (disponibles para comprar en cualquier momento)

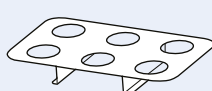
RCTHW-SK	Placa para Olla de Sopa RCTHW (Recipiente de 7 litros no incluido)
RCTHW-SW	Placa calentadora para baño maría/salsas RCTHW (Recipiente de 4 litros no incluido)
RCTHW-SP	Placa para vaporera RCTHW (6 orificios)
RCTHW-PC	Placa para cocedor de pasta RCTHW
RCTHW-BASKET	Cesta para fideos RCTHW con asa de acero inoxidable
4QT-PAN	Recipiente Redondo de 4 Litros
4QT-LID-1	Tapa con muesca de 4 litros
7QT-PAN	Recipiente Redondo de 7 Litros
7QT-LID-1	Tapa con muesca de 7 litros



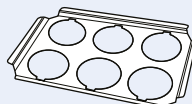
RCTHW-SK Plato para recipiente de sopa



RCTHW-SW Placa calentadora para baño maría/salsas



RCTHW-SP Placa para vaporera (6 orificios)



RCTHW-PC Placa para cocedor de pasta

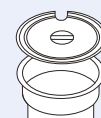


RCTHW-BASKET Cesta para fideos con mango de acero inoxidable

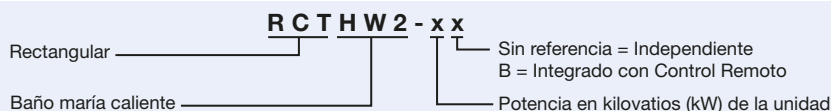
7QT-LID-1 Tapa con muesca de 7 litros

7QT-PAN Recipiente redondo de 7 litros

Tapa con muescas de 4 litros 4QT-LID-1



Recipiente redondo de 4 litros 4QT-PAN



NOTA: Instale la caja remota fuera de la zona de calor o se producirán daños.

Lámparas Decorativas & Luces de Exposición

*Supermercados • Tiendas Gourmet • Cafeterías
Bares y Restaurantes • Hoteles y Buffets •
Tiendas de conveniencia*



DL-1100-SR En Clear Brushed Metal Gloss
pág. 42-44



DL-400-SN En Glossy Gray
pág. 42-44



DL-500-SR En Bright Brass cromado
pág. 42-44



DL-700-RL En Glossy Gray
pág. 42-44



DL-800-SR En Designer Warm Red
pág. 42-44



DL-775-RL En Bright Nickel cromado
pág. 42-44



HLC5-66 En acabado anodizado (mamparas no incluidas) pág. 46

Distribuido en España por :



fitermia



DL-800-CTR en acabado metálico

DL-400-ASU en color Designer

DL-600-SL en acabado metálico

DL-700-SU en acabado cromado

DL-1100-CR en acabado metálico

DL-1400-CU en color Designer



DL-750-CL en acabado metálico

DL-725-SU en acabado cromado

DL-775-RL en acabado cromado

DL-760-ASL en color Designer

DL-500-SU en color Designer

DL-1500-CTR en acabados metálicos y cromados

Lámparas Decorativas & Luces de Exposición

INSTRUCCIONES DE PEDIDO

Las lámparas de luminaria son solo para iluminación. La opción ILUMINACIÓN debe especificarse cuando las lámparas se utilizan únicamente con fines decorativos (sin calefacción). Esta opción no es reversible. Máximo 100 vatios.

REQUISITOS DISTANCIAS MONTAJE

NOTA: Instalar bombilla de 240V, 250W a una distancia no inferior a 76 mm de una pared lateral y no inferior a 406 mm por encima de una superficie combustible, o no inferior a 127 mm de una superficie no combustible.

NOTA: Instale la bombilla de ALTA POTENCIA de 240V, 375W a una distancia no inferior a 76 mm de una pared lateral y no inferior a 686 mm por encima de una superficie combustible, o no inferior a 432 mm de una superficie no combustible (bombilla de 240V, 375W no disponible).

NOTA: Las instalaciones múltiples de Lámparas Decorativas deben tener un mínimo de 305 mm desde el centro de la pantalla entre cada unidad.

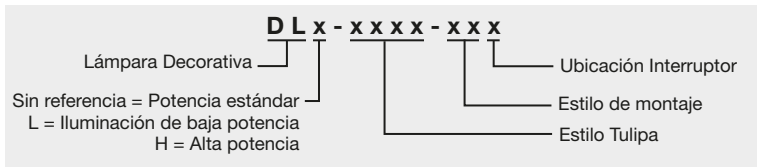
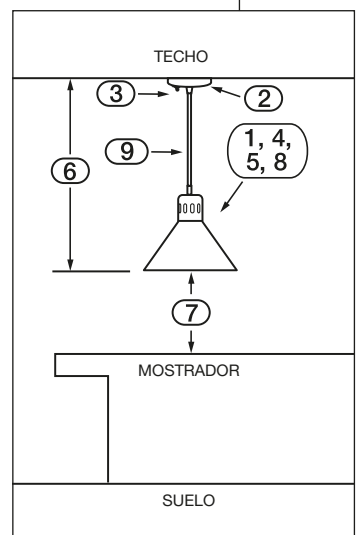


(De izquierda a derecha) DL-2300-ASN, -2200-SU, -2100-SR, -1800-RL, -2400-SU, -1600-RCL y -1700-ASU

Especifique la siguiente información con su pedido:

- Eléctrico:** 240V monofásico y potencia 100W (Luminaria), 250W (Estándar) o 375W (Alta potencia)
- Código de estilo de montaje:** AS, C, R, RC, o S□
- Código de ubicación del interruptor:** Inferior (L), Ninguno (N), Remoto (R) o Superior (U), los modelos DLH deben tener interruptor remoto o ninguno
- Código de estilo de tulipa:** -400, -500, -600, -700, -725, -750, -760, -775, -800, -1100, -1400, -1500, -1600, -1700, -1800, -2100, -2200, -2300, -2400
- Colores de plafón y tulipa:**
Warm Red, Black, Gray Granite, White Granite, Navy Blue, Hunter Green, Antique Copper, Smooth White, Gleaming Gold, Glossy Gray, Bold Black, Radiant Red (solo para pantalla) Brilliant Blue (solo tulipa) Clear Coat Brushed Metal (solo para pantalla de lámpara), Bright Brass, Bright Nickel, Bright Copper, Antique Nickel, Antique Brass, Antique Bronze
- Longitud total de la unidad:** Para montajes C, S o AS, desde el techo hasta la parte inferior de la pantalla de la lámpara calentadora
- Espacio libre:** Desde la bombilla hasta la superficie (ver **NOTA** Requisitos de espacio libre arriba)
- Color/Revestimiento de la Bombilla opcional:**
40W Transparente con Recubrimiento (solo iluminación)
250W Transparente sin recubrimiento o con recubrimiento transparente (Bombilla de 240V, 375W no disponible)
- Color del cable:** Negro (estándar), Blanco (opcional)

- ➔ Especial requerido y plazos de entrega ampliados, consulte la página 44 para cargo adicional. Especifique los accesorios adecuados con su pedido.
- La disponibilidad del estilo de montaje depende del tipo de estilo de tulipa. Ver páginas 42 & 43 para más detalles.



Lámparas/luminarias decorativas

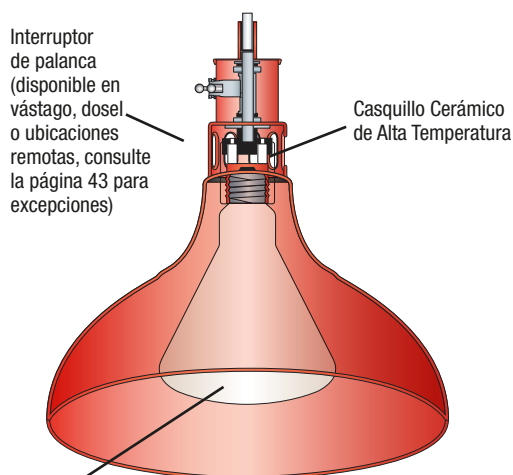
Las lámparas decorativas Hatco proporcionan calor radiante para mantener brevemente los alimentos calientes en áreas de trabajo de cocina, estaciones de recogida de camareros o puntos de servicio al cliente, a la vez que mejoran su decoración. Versátil para cualquier ubicación, desde estaciones de recogida hasta líneas de buffet, la gama de luces está disponible con una selección de opciones de personalización: estilos de pantalla, colores, ubicaciones de interruptores y disposiciones de montaje. Las configuraciones para iluminación (Luminaria), así como para calentar alimentos, están disponibles.

NOTA: Las lámparas y luminarias decorativas no admiten devolución.

- Las lámparas decorativas están disponibles en diecinueve estilos de pantalla
- Cinco disposiciones de montaje diferentes para elegir
- Disponible en siete colores designer, siete acabados brillantes y seis acabados chapados
- Cuatro opciones de interruptor de encendido: Superior (en el dosel), Inferior (en el vástago), Remoto (enviado suelto), Ninguno
- Disponible para aplicaciones de conservación y exposición de alimentos o únicamente de iluminación

Soportes de tubo rígido y tubo ajustable en color de la unidad (excepto para los acabados metálicos de Rojo Radiante, Azul Brillante y Metal Cepillado Transparente)

El cable negro es estándar y el cable blanco es opcional. Varias longitudes de cable disponibles, a partir de 432 mm, mientras que las rígidas y retráctiles pueden variar



Interruptor de palanca (disponible en vástago, dosel o ubicaciones remotas, consulte la página 43 para excepciones)
 Casquillo Cerámico de Alta Temperatura
 Bombillas:
 40W con recubrimiento transparente (Solo iluminación, 240V)
 250W (modelos DL, 240V) en transparente sin recubrimiento o con recubrimiento Bombilla de alta potencia no incluida





Guía para configurar una lámpara decorativa

Completa los seis pasos en esta hoja de trabajo para configurar tu código de modelo Hatco. Para obtener exactamente lo que necesita en el menor tiempo posible, tenga esto a mano cuando solicite su Lámpara Decorativa Hatco.



CONSTRUYE TUS LÁMPARAS DECORATIVAS/LUMINARIAS - PASO 1 Y 2 (Para determinar el modelo, elige todas tus opciones - bombilla no incluida)

ESTILOS DE MONTAJE	ESPECIFICAR el/la	Altura de la tulipa		
		216 mm	267 mm	
CABLE	CMount® Montaje de cable al plafón. 	Longitud total	432 mm a cualquier longitud	483 mm a cualquier longitud
CABLE RETRÁCTIL	R Mount® Montaje Cable Retráctil en Espiral. 	Se ajusta a un máximo y un mínimo según la altura de la tulipa	787 a 1765 mm	838 a 1816 mm
	RC Mount® Montaje Cable Retráctil. 		610 a 1829 mm	686 a 1905 mm
TUBO	S Mount® Tubo rígido montar en el plafón. 	Longitud total	356 a 1803 mm	406 a 1854 mm
AJUSTABLE	Revise las ubicaciones de los interruptores en el Paso 3 de la página siguiente para determinar su código de modelo apropiado.		ASU, ASR, ASN	
	AS Mount® Solo durante la instalación, ajustes de altura limitados con montaje de tubo rígido al plafón. 	Ajustable Longitud total (solo en la instalación)	356 a 406 mm	407 a 457 mm
			406 a 495 mm	457 a 546 mm
			508 a 686 mm	559 a 737 mm
			686 a 1067 mm	737 a 1118 mm
			1067 a 1829 mm	1118 a 1880 mm
			LSE	
			406 a 432 mm	457 a 483 mm
			457 a 559 mm	508 a 610 mm
			559 a 711 mm	610 a 762 mm
			737 a 1092 mm	788 a 1143 mm
			1118 a 1854 mm	1169 a 1905 mm

® No disponible con un interruptor inferior para DL-2100, -2200, -2300 o -2400

® No disponible para DL-2100, -2200, -2300 o -2400

DLx - xxx - xxx	
Lámpara Decorativa	Interruptor ubicación
Sin referencia = Potencia estándar	Estilo de montaje
L = Iluminación de Baja Potencia	Estilo tulipa
H = Alta Potencia	

PASO 1: VOLTAJE Y POTENCIA

Voltaje	240V
Potencia	
DLL- Luminaria	100 vatios máximo
DL- Estándar	250 vatios máximo
DLH- Alta Potencia	375 vatios máximo

PASO 2: ESTILO DE MONTAJE

Estilo de montaje

AS	Soporte de Montaje Ajustable (Ajuste de altura limitado solo durante la instalación, montar con soporte de tubo rígido al dosel)
C	Cordón (especificar color del cordón)
R	Soporte para Cable Retráctil en Espiral (especificar Color del Cable). DISPONIBLE SOLO HASTA 05.2026
RC	Soporte para Cable Retráctil (especificar Color del Cable). NUEVO MONTAJE RETRÁCTIL DESDE 05.2026
S	Tubo

Montaje con tubo rígido (envío desmontado en unidades S)



DL-1600-RCL mostrado con montaje de cable retráctil.

DL-1800-RL mostrado con montaje de cable retráctil en espiral.



El conector Chapado en Aluminio proporciona una sujeción de alta resistencia para el soporte de tubo ajustable

Ir a la página siguiente para los Pasos 3-4.

NOTA: Las lámparas y luminarias decorativas no admiten devolución.



Guía para configurar una lámpara decorativa

Continúa desde la página 45



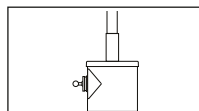
CONSTRUYE TUS LÁMPARAS DECORATIVAS/LUMINARIAS - PASOS 3 Y 4
(Para determinar el código de modelo, elige todas tus opciones - bombilla no incluida)

PASO 3: UBICACIÓN INTERRUPTOR

Cambiar Ubicación -

L	Inferior (no disponible en modelos de alta potencia)
N	Ninguno
R	Remoto
U	Superior (no disponible en modelos de alta potencia)

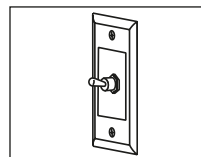
UBICACIÓN INTERRUPTOR



L - Interruptor inferior

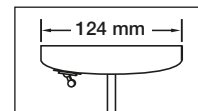
No disponible en:

- DLH (modelos de alta potencia)
- No disponible para DL-2100, -2200, -2300 o -2400.



R - Interruptor remoto

- Admite 10 amperios
- Hasta cuatro lámparas de 250W como máximo por interruptor remoto



U - Interruptor Superior

No disponible en:

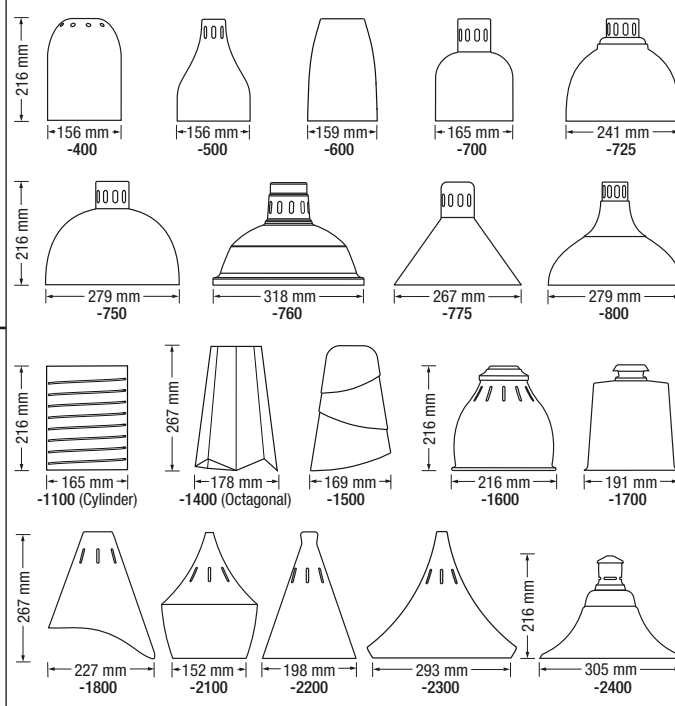
- DLH (modelos de alta potencia)
- RMount
- RCMount

PASO 4: ESTILO DE TULIPA

Código tulipa **Peso aprox. del envío**
(dependiendo de los componentes)

-400	3-5 kg
-500	3-5 kg
-600	3-5 kg
-700	3-5 kg
-725	3-5 kg
-750	3-5 kg
-760	3-5 kg
-775	3-5 kg
-800	3-5 kg
-1100	3-5 kg
-1400	3-5 kg
-1500	3-5 kg
-1600	3-5 kg
-1700	3-5 kg
-1800	3-5 kg
-2100	3-5 kg
-2200	3-5 kg
-2300	3-5 kg
-2400	3-5 kg

ESTILOS DE TULIPA (altura y anchura mostradas)



DLx-xxxx-xxx

Lámpara Decorativa
Sin referencia = Potencia estándar
L = Iluminación de Baja Potencia
H = Alta Potencia

Interruptor ubicación
Estilo de montaje
Estilo tulipa

Ir a la página siguiente para los Pasos 5-6.

NOTA: Las lámparas y luminarias decorativas no admiten devolución.



Guía para configurar una lámpara decorativa

Continúa desde la página 43

CONSTRUYE TUS LÁMPARAS DECORATIVAS/LUMINARIAS - PASO 5 Y 6
(Para determinar el código de modelo, elige todas tus opciones - bombilla no incluida)

COLORES DE TULIPA Y PLAFÓN

Colores Designer

Warm Red	Black	Gray Granite	White Granite	Navy Blue	Hunter Green	Antique Copper

Acabados Metálicos

Smooth White	Gleaming Gold	Glossy Gray	Bold Black

Acabados Metálicos solo para tulipas

Radiant Red	Brilliant Blue	Clear Brushed Metal

Acabados Cromados – Proceso Especial Requerido y Plazos de Entrega Ampliados

Bright Brass	Bright Nickel	Bright Copper	Antique Nickel	Antique Brass	Antique Bronze

Excepción: DL-1500 solo para tulipa – Debe elegir otro acabado para el resto de la unidad

Designer Black/ Antique Copper/ Black	Gloss Bold Black/ Plated Bright Nickel/ Gloss Bold Black	Gloss Bold Black/ Plated Bright Copper*/ Gloss Bold Black	Gloss Bold Black/ Plated Antique Nickel*/ Gloss Bold Black	Gloss Bold Black/ Radiant Red/ Bold Black

Acabados Metálicos: proceso especial requerido y plazos de entrega ampliados
Acabados Cromados – Ver Paso 5, Acabados Cromados para cargo adicional

Los colores impresos son una representación y pueden no coincidir exactamente con nuestros acabados Designer metálicos y cromados.

PASO 5: COLORES DE TULIPA Y PLAFÓN*

COLORES DESIGNER

RED Warm Red	NAVY Navy Blue
BLACK Black	GREEN Hunter Green
GRAY Gray Granite	COPPER Antique Copper
WHITE White Granite	

ACABADOS METÁLICOS

SWHITE Smooth White	GGRAY Glossy Gray
GGOLD Gleaming Gold	BBLACK Bold Black

*Metálicos solo para la tulipa – (debe elegir otro acabado para el resto de la unidad) – Requiere proceso especial y plazos de entrega ampliados

RRED	Radiant Red
BBLUE	Brilliant Blue
CL-COAT	Clear Brushed Metal

ACABADOS CROMADOS

BBRASS	Bright Brass
BNICKEL	Bright Nickel
BCOPPER	Bright Copper
ANICKEL	Antique Nickel
ABRASS	Antique Brass
ABRONZE	Antique Bronze

PASO 6: LONGITUD TOTAL

Longitud total – Para montajes tipo C, desde el techo hasta la parte inferior de la pantalla de la lámpara.

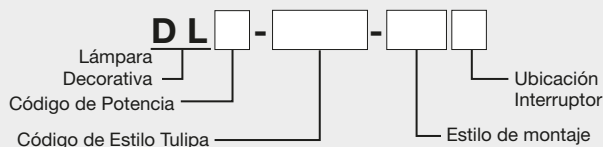
Hasta 1829 mm
Mayor que 1829 mm (solo montaje C)

CÓDIGO DE MODELO

Opciones a continuación (no para adaptación - bombilla no incluida) -

Paso 1	Eléctrico	<input type="text"/>
Paso 2	Estilo de montaje	<input type="text"/>
Paso 3	Ubicación Interruptor	<input type="text"/>
Paso 4	Estilo Tulipa	<input type="text"/>
Paso 5	Colores de Tulipa y Plafón	<input type="text"/>
Paso 6	Longitud total	<input type="text"/>

(bombilla no incluida)



NOTA: Las lámparas y luminarias decorativas no admiten devolución.

BOMBILLAS Y ACCESORIOS – PÁGINA 45



DL-750-RL en acabado Clear Brushed Metal y Designer Black

OPCIONES (disponibles solo en el momento de la compra)

DL-CORD-WHITE Cable blanco (C=Cable, R=Solo Soportes Retráctiles) (El negro es estándar)

Cables - Para cualquier unidad de montaje en tubo o montaje en tubo ajustable, se debe especificar la longitud del cable -

LEADS5 Cables eléctricos extendidos de 305-1524 mm

LEADS10 1829-3048 mm Cables Eléctricos Extendidos

LEADS15 3353-4572 mm Cables Eléctricos Extendidos

LEADS20 Cables eléctricos extendidos de 4877-6096 mm

ACCESORIOS (disponibles para comprar en cualquier momento)

WHITE-UCTD-240 Bombilla transparente de 240 voltios, 250 vatios, sin recubrimiento

WHITE-CTD-240 240 Voltios, 250 Vatios Bombilla Transparente, Recubierta

WHITE-CTD-240L Bombilla transparente de 240 voltios, 40 vatios, recubierta (solo para modelos de luminaria)

WHITE-CTD-240L



WHITE-UCTD-240
(bombilla transparente de 240 voltios, 250 vatios, sin recubrimiento)



WHITE-CTD-240
(bombilla transparente de 240 voltios, 250 vatios, recubierta)

NOTA: Las lámparas y luminarias decorativas no admiten devolución.





GLOMAX® pantallas curvas de iluminación

Una opción elegante para iluminar tu zona de servicio. La pantalla curva de iluminación ofrece la máxima potencia lumínica, ideal para iluminar productos alimenticios con una luz blanca neutra de 4000K.

- Cuenta con un diseño patentado de carcasa curvada con luces LED duales de bajo consumo energético que proporcionan un rendimiento más duradero y ahorro de energía (en comparación con las bombillas incandescentes estándar)
- Luces LED dobles reemplazables in situ

- Combina con la línea de calentadores de infrarrojos curvados GLOMAX® de Hatco para un aspecto totalmente integrado
- Los soportes angulares y los cables LED de 152 mm son estándar
- Soportes tubulares no ajustables opcionales y soportes de montaje superior o inferior disponibles

Hatco le ofrece una amplia variedad de colores y longitudes para cualquier área de servicio.

HLC5-36 Clear Anodized (estándar) mostrado en vistas superior e inferior



GLOMAX® PANTALLAS CURVAS DE ILUMINACIÓN

Modelo	Anchura	Voltaje Monofásico	Vatios	Amperios	Peso Aprox. del envío
HLC5-24	610 mm	220/230/240	11	.05	4 kg
HLC5-30	762 mm	220/230/240	12/12/13	.05	5 kg
HLC5-36	915 mm	220/230/240	13/14/14	.06	6 kg
HLC5-42	1067mm	220/230/240	14/15/16	.07	6 kg
HLC5-48	1219 mm	220/230/240	16/16/17	.08	7 kg
HLC5-54	1372 mm	220/230/240	18	.08	7 kg
HLC5-60	1524 mm	220/230/240	19/19/20	.09/.08/.08	7 kg
HLC5-66	1677 mm	220/230/240	21	.10/.09/.09	8 kg
HLC5-72	1829 mm	220/230/240	22/22/23	.10/.10/.09	8 kg
HLC5-78	1982 mm	220/230/240	23/24/24	.11/.10/.10	9 kg

Marcado CE disponible sin coste adicional.

Todos los modelos de pantalla de luz curva incluyen:

Voltaje: 220/230/240, monofásico.

Modelos enviados con: Paneles laterales, soportes angulares con interruptor basculante debajo de la unidad en el lado de alimentación.

Cables: 1524 mm de cable - en el lado de alimentación.

Dimensiones: 762 mm-1829 mm de ancho x 150 mm de profundidad x 51 mm de alto (la altura incluye el soporte angular estándar).

OPCIONES (disponibles solo en el momento de la compra)

LED Colors – 4000K Blanco Neutro estándar

WW 3050K Blanco Cálido

Soportes Tubulares No Ajustables, montaje inferior, se fijan al mostrador – color a juego con la pantalla

NLT16 Soportes Tubulares No Ajustables-

CONSULTE EL MANUAL PARA LA GUÍA DE MEDICIÓN DEL MONTAJE

HLC5 - x x

Carcasa de aluminio ligera para pantalla curva Ancho (mm)

Estaciones de servicio y corte

La estación de servicio proporciona temperaturas adecuadas para servir alimentos, combinando la lámpara de calor decorativa Hatco con una base térmica de Swanstone® crear una atractiva presentación.

- La lámpara decorativa mantenedora telescópica patentada tiene un pivotante de pantalla de 30°
- Las bases mantenedoras están fabricadas con materiales aptos para alimentos y vienen en tres colores que simulan piedra
- La base calefactada está controlada por un termostato ajustable y un interruptor de encendido
- Las unidades vienen con una tabla de cortar a juego (excluye DCS400-1, -1CM), que retiene los líquidos y mantiene limpios los manteles
- DCS400-1 tiene una base con peso de 10 kg, perfecta para uso en buffet
- Los modelos con piedra simulada están fabricados en Swanstone®



DCS400-1CM
con soporte y tulipa Bright Brass opcional, anillo embellecedor Swanstone opcional

DCS400-1
con soporte y tulipa Bright Brass opcional y base Black



DCSB400-R24-1 con base Swanstone y soporte y tulipa estándar Bright Nickel



DCSB400-2420-1 con base Swanstone y soporte y tulipa opcionales en Antique Brass



DCSB400-3624-2 con base Swanstone y soporte y tulipa estándar en Bright Nickel

ESTACIONES DE CORTE

Modelo	Número de lámparas	Anchura	Base Térmica	Área de Superficie	Voltaje Monofásico	Vatios	Peso aprox. de envío
DCS400-1	1	203 mm		—	230	230	15 kg
DCS400-1CM	1	156 mm		—	230	230	9 kg
DCSB400-R24-1	1	660 mm	610 mm de diámetro.		230	580	34 kg
DCSB400-2420-1	1	610 mm	610 ancho x 508 profundidad mm		230	730	38 kg
DCSB400-3624-2	2	914 mm	914 ancho x 610 profundidad mm		230	1259	60 kg

Todos los modelos de estación de corte incluyen:

Modelos enviados con: DCS400-1, -1CM Una bombilla con revestimiento transparente. DCS400-1 incluye base negra.

DCSB400-R24-1, -2420-1: Una bombilla con recubrimiento transparente, calentador de base, mampara protectora de cristal y tabla de cortar.

DCSB400-3624-2: Dos bombillas con recubrimiento transparente, calor en la base, mampara protectora de cristal y tabla de cortar.

Espacio libre telescópico: DCS400-1, -1CM: (desde la parte inferior de la pantalla hasta la encimera) 406 - 711 mm.

DCSB400-R24-1, -2420-1, -3624-2: (desde la parte inferior de la pantalla hasta la parte superior de la tabla de cortar) 356 - 660 mm.

Ubicación del cable: DCS400-1: Base de la unidad, centro del lado del servidor. DCS400-1CM: Bajo encimera.

DCSB400-R24-1: Base de la unidad, lado del servidor a la izquierda.

DCSB400-2420-1: Base de la unidad, lado del servidor a la izquierda.

DCSB400-3624-2: Base de la unidad, lado del servidor a la izquierda.

OPCIONES (disponibles solo en el momento de la compra)

Pantalla y poste(s) en acabado Plateado, sin cargo adicional – Los colores no estándar no admiten devolución – Bright Nickel estándar –

BBRASS Bright Brass

BCOPPER Bright Copper

ABRASS Antique Brass

ABRONZE Antique Bronze

Base y tabla de cortar en piedra simulada (excepto DCS400-1, -1CM), sin cargo adicional – Los colores no estándar no admiten devolución –

ASHGRAY Ash Gray

BIRCH Birch

ICE Ice

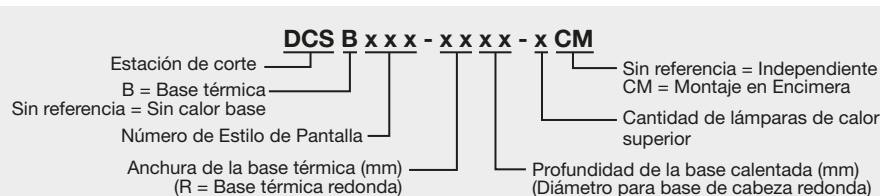
Anillo embellecedor (solo DCS400-1CM) en piedra simulada, sin cargo adicional – Los colores no estándar no admiten devolución –

ASHGRAY Ash Gray

BIRCH Birch

ICE Ice

COLORES Y ACABADOS – INTERIOR DE PORTADA



Calentadores

*Supermercados • Tiendas Gourmet • Cafeterías
Bares y Restaurantes • Hoteles y Buffets •
Tiendas de conveniencia*



Modelo GM5AHL-66 en acabado estándar anodizado transparente sobre un **GRSB-60-I** *pág. 50*



GRAHL-72 con protectores opcionales y soportes tubulares no ajustables *pág. 52*



Una serie de **modelos GRAH-60D**. *pag. 54*



GRAHL-42D con espaciador opcional de 152 mm y soportes tubulares no ajustables *pág. 54*



GRAHL-72D Color negro Designer opcional *pág. 54*



UGAH-42D con acabado brillante opcional y espaciador estándar de 76 mm. Carcasa de mando a distancia (RMB) recomendada (no mostrada) *pág. 57*



GRAIH-72 *pg. 59*

Distribuido en España por :

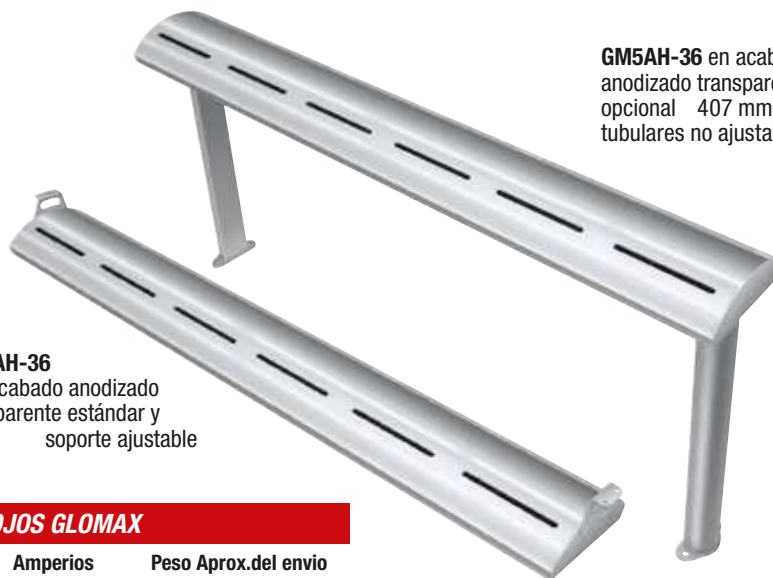
 **fritermia**

Glomax® calentadores curvados infrarrojos

Este elegante diseño, basado en los calentadores GLOMAX® característicos de Hatco, es la solución perfecta para sus aplicaciones en la zona de atención al público. Excelente para buffets y líneas de servicio, el elegante diseño curvo minimiza su tamaño mientras resalta y calienta los productos situados debajo.

Toda la superficie de sujeción se calienta de manera uniforme sin puntos "fríos" gracias a la fiable tecnología de elementos infrarrojos de Hatco.

- Diseño estrecho y curvo que ocupa un espacio muy reducido: 51 alto x 153 profundidad mm
- Anchos disponibles desde 762 hasta 1981 mm
- Soporte ajustable montaje estándar
- El calor preenfocado mantiene las temperaturas de servicio seguras durante más tiempo sin seguir cocinando los alimentos
- Los paneles laterales y los soportes de montaje coinciden con el color de la unidad
- Incluye Carcasa para Mando a Distancia (RMB)



GM5AH-36 en acabado estándar anodizado transparente con opcional 407 mm soportes tubulares no ajustables (patas)

GM5AH-36 con acabado anodizado transparente estándar y soporte ajustable

CALENTADORES CURVADOS POR INFRARROJOS GLOMAX

Modelo	Anchura	Vatios 220-230V	Amperios	Peso Aprox.del envío
Alta Potencia				
GM5AH-24	610 mm	500-546	2.3-2.4	6 kg
GM5AH-30	762 mm	660-721	3.0-3.1	7 kg
GM5AH-36	914 mm	800-874	3.6-3.8	7 kg
GM5AH-42	1067 mm	950-1038	4.3-4.5	8 kg
GM5AH-48	1219 mm	1100-1202	5.0-5.2	9 kg
GM5AH-54	1372 mm	1250-1366	5.7-5.9	9 kg
GM5AH-60	1524 mm	1400-1530	6.4-6.7	10 kg
GM5AH-66	1676 mm	1560-1705	7.1-7.4	11 kg
GM5AH-72	1829 mm	1725-1885	7.8-8.2	11 kg
GM5AH-78	1981 mm	1890-2066	8.6-9.0	12 kg

Todos los modelos de calentadores incluyen:

Ubicación del interruptor: Carcasa del mando a distancia (RMB) con interruptor de encendido/apagado incluido.

Cables: 1524 mm de cables de alimentación.

Soporte ajustable: Proporcionan 25 mm de espacio libre entre el calentador y el estante superior.

Dimensiones: 762-1981 A x 153 P x 51 Al mm.

Dimensiones de la caja de control: 190 mm de ancho x 68 mm de alto.

Dimensiones de corte: 162 ancho x 51 alto mm.

OPCIONES (disponibles solo en el momento de la compra)

Soportes Tubulares No Ajustables, montaje inferior, se fijan al mostrador – del mismo color que la unidad

NTL5-16 407 mm de espacio libre

ACCESORIOS (disponibles para comprar en cualquier momento)

Soporte para protector, solo herrajes, para modelos GM5A(H), GM5A(H)L únicamente – 610 mm de profundidad x 105 mm de altura (Cristal no incluido)

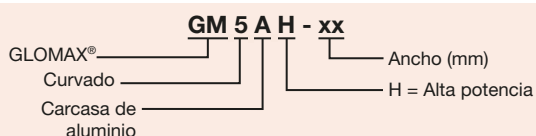


SG5-BKT-CLA Conjunto de kit/protector de aliento en anodizado transparente

ALTURAS DE MONTAJE RECOMENDADAS – PÁGINA 63



SG5-BKT-CLA



NOTA: Instale la caja remota fuera de la zona de calor o se producirán daños.





Glomax® calentadores infrarrojos curvados con luces LED

Los calentadores infrarrojos curvos GLOMAX® de Hatco con luces LED presentan un diseño de carcasa de perfil bajo, forma elíptica y estilo elegante, la solución ideal para aplicaciones en la zona de atención al público donde se necesitan calor y luces.

- Diseño estrecho y curvado: 51 H x 153 D mm utiliza un muy huella pequeña
- Longitudes disponibles desde 762 hasta 1981 mm
- Las luces LED cálidas y energéticamente eficientes abarcan todo el calentador, lo que proporciona un rendimiento más duradero y ahorro de energía en comparación con las bombillas incandescentes estándar.
- Soporte ajustable montaje estándar
- Los paneles laterales y soportes ajustables coinciden con el color de la unidad
- Incluye Carcasa de Control Remoto (RMB) con interruptor de encendido/apagado (controla luces y calor)
- El calor preenfocado mantiene las temperaturas de servicio seguras durante más tiempo sin seguir cocinando los alimentos



GM5AHL-36 Vista superior e inferior. Mostrado en anodizado transparente estándar con soportes angulares estándar.

CALENTADORES CURVADOS INFRARROJOS GLOMAX® CON LUCES LED

Modelo	Anchura	Vatios 220-230V	Amperios	Peso Aprox. del envío
Alta Potencia				
GM5AHL-24	610 mm	510-555	2.3-2.4	5 kg
GM5AHL-30	762 mm	671-733	3.1-3.2	6 kg
GM5AHL-36	914 mm	813 - 889	3.7-3.9	7 kg
GM5AHL-42	1067 mm	964-1054	4.4-4.6	7 kg
GM5AHL-48	1219 mm	1116-1220	5.1-5.3	8 kg
GM5AHL-54	1372 mm	1267-1385	5.8- 6.0	9 kg
GM5AHL-60	1524 mm	1418-1550	6.4-6.7	9 kg
GM5AHL-66	1676 mm	1579-1726	7.2- 7.5	10 kg
GM5AHL-72	1829 mm	1910-2088	7.9-8.3	10 kg
GM5AHL-78	1981 mm	1911-2089	8.7- 9.1	11 kg

Todos los modelos de calentadores curvados con luces LED incluyen: Ubicación del interruptor: Caja de control remoto (RMB) con interruptor de encendido/apagado (Controla las luces y el calor) incluida.

Cables: 1524 mm de alimentación.

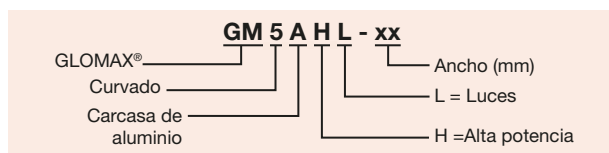
Escuadras: Proporcionan 25 mm de espacio libre entre el calentador de tira y el estante superior.

Dimensiones: 762-1981 An x 153 P x 51 Al mm.

Dimensiones de la caja de control: 190 mm de ancho x 68 mm de alto.

Dimensiones de corte: 162 ancho x 51 alto mm.

OPCIONES – PÁGINA 51



NOTA: Instale la caja remota fuera de la zona de calor o se producirán daños.



Un **modelo GM5AHL** en acabado anodizado transparente opcional sobre un **GRS-54**

OPCIONES (disponibles solo en el momento de la compra)

Color de la carcasa – Los paneles laterales y los soportes angulares coinciden con el color de la unidad – Los colores no estándar, no admiten devolución – Anodizado transparente estándar –

BLACKANOD Anodizado Negro

Soportes Tubulares No Ajustables, montaje inferior, se fijan al mostrador – color a juego con la unidad

NTL5-16 407 mm de espacio libre

ACCESORIOS (disponibles para comprar en cualquier momento)

NEW **SG5-BKT-CLA** Conjunto de kit/protector

ALTURAS DE MONTAJE RECOMENDADAS – PÁGINA 63



SG5-BKT-CLA

NOTA: Instale la caja remota fuera de la zona de calor o se producirán daños.





Calentadores infrarrojos Glo-Ray®

Mantenga de forma segura la temperatura de su producto sin secar ni seguir cocinando los alimentos con los calentadores de alimentos por infrarrojos Glo-Ray® de Hatco. El resultado final es comida caliente lista para servir. La robusta carcasa de acero inoxidable o aluminio y los soportes de alta resistencia garantizan la durabilidad y calidad de los productos Hatco.

- Garantiza el máximo sabor, seguridad y tiempo de conservación
- Proporciona una distribución uniforme del calor – sin puntos fríos
- Carcasas de aluminio ruidos resistentes que no se comban, de 457 a 1829 mm
- El reflector no se oscurece, manteniendo un patrón de calor constante
- Protector de alambre reforzado que soporta el elemento calentador sin afectar a la distribución del calor
- El aislamiento de alta resistencia minimiza la pérdida de calor

- Mampara de protección opcional (excluye los modelos de acero inoxidable)
- Disponible con luces (excluye los modelos de acero inoxidable)
- Disponible en carcasa de acero inoxidable 457 a 1829 mm
- Estilos adicionales de reflectores y elementos de menor potencia disponibles, consulte con su distribuidor para más información

CALENTADOR DE ACERO INOXIDABLE – ALTA POTENCIA

Modelo [Ⓞ]	Dimensiones An x Pr x Al	Voltaje Monofásico		Vatios	Peso Aprox. del envío
		Amperios 220V	Amperios 240V		
GRH-18	457 x 152 x 69 mm	1.6	1.5	350	3 kg
GRH-24	610 x 152 x 69 mm	2.3	2.1	500	3 kg
GRH-36	914 x 152 x 69 mm	3.6	3.3	800	5 kg
GRH-48	1219 x 152 x 69 mm	5.0	4.6	1100	5 kg
GRH-60	1524 x 152 x 69 mm	6.4	5.8	1400	7 kg
GRH-72	1829 x 152 x 69 mm	7.8	7.2	1725	9 kg
GRH-96	2438 x 152 x 69 mm	10.9	10.0	2400	11 kg

[Ⓞ] Los modelos GRH no están disponibles con luces o mamparas protectoras.

Todos los modelos de calentadores de acero inoxidable incluyen:

Interruptor de palanca (máx. 15 amperios) Ubicación: Lado izquierdo del chef.

Cables: cables de conexión de 152 mm - lado derecho del servidor.



GRAH-48 con mampara de protección opcional, juego de cable y enchufe y soportes en forma de T



GRAH-24

CALENTADOR DE ALUMINIO - ALTA POTENCIA

Modelo	Dimensiones An x Pr x Al	Voltaje Monofásico		Vatios	Peso Aprox. del envío
		Amperios 220V	Amperios 240V		
GRAH-18	457 x 152 x 64 mm	1.6	1.5	350	4 kg
GRAH-24	610 x 152 x 64 mm	2.3	2.1	500	4 kg
GRAH-30	762 x 152 x 64 mm	3.3	2.8	660	4 kg
GRAH-36	914 x 152 x 64 mm	3.6	3.3	800	5 kg
GRAH-42	1067 x 152 x 64 mm	4.3	4.0	950	5 kg
GRAH-48	1219 x 152 x 64 mm	5.5	5.0	1100	5 kg
GRAH-54	1372 x 152 x 64 mm	5.7	5.2	1250	6 kg
GRAH-60	1524 x 152 x 64 mm	6.4	5.8	1400	7 kg
GRAH-66	1676 x 152 x 64 mm	7.1	6.5	1560	8 kg
GRAH-72	1829 x 152 x 64 mm	7.8	7.2	1725	8 kg
GRAH-84	2134 x 152 x 64 mm	9.3	8.5	2050	9 kg
GRAH-96	2438 x 152 x 64 mm	10.9	10.0	2400	10 kg

Todos los modelos de calentadores de aluminio incluyen:

Interruptor de palanca (máx. 15 amperios) Ubicación: Lado izquierdo del chef (a menos que se especifique lo contrario).

Cables: cables de conexión de 152 mm - lado derecho del servidor.



GRAH-36 con color opcional Navy Blue Designer, interruptor infinito, juego de cable y enchufe y soportes accesorios tipo C

NOTA: Instale la caja remota fuera de la zona de calor o se producirán daños.

CALENTADOR DE ALUMINIO CON LUCES – ALTA POTENCIA

Modelo	Bombillas	Dimensiones An x Pr x Al	Voltaje Monofásico		Vatios	Peso Aprox. del envío
			Amperios 220V	Amperios 240V		
GRAHL-18	2	457 x 229 x 64 mm	2.1	2.0	470	4 kg
GRAHL-24	2	610 x 229 x 64 mm	2.9	2.6	620	5 kg
GRAHL-30	2	762 x 229 x 64 mm	3.6	3.3	780	5 kg
GRAHL-36	3	914 x 229 x 64 mm	4.5	4.1	980	6 kg
GRAHL-42	3	1067 x 229 x 64 mm	5.2	4.7	1130	8 kg
GRAHL-48	4	1219 x 229 x 64 mm	6.2	5.6	1340	8 kg
GRAHL-54	4	1372 x 229 x 64 mm	6.9	6.2	1490	9 kg
GRAHL-60	5	1524 x 229 x 64 mm	7.8	7.1	1700	10 kg
GRAHL-66	5	1676 x 229 x 64 mm	8.6	7.8	1860	10 kg
GRAHL-72	6	1829 x 229 x 64 mm	9.6	8.7	2085	16 kg
GRAHL-84	7	2134 x 229 x 64 mm	8.6	10.3	2470	18 kg
GRAHL-96	8	2438 x 229 x 64 mm	13.3	12.0	2880	25 kg

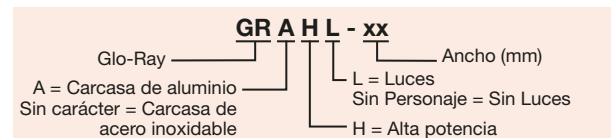
Todos los modelos de calentadores de aluminio con luces incluyen:

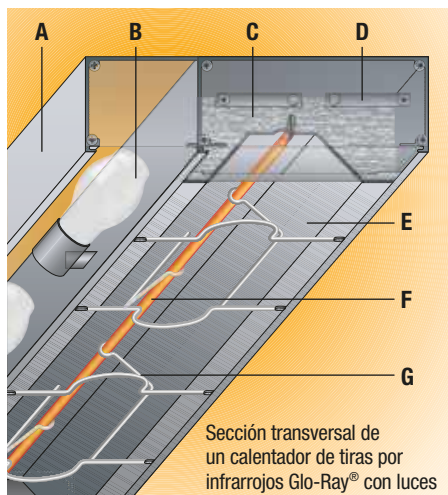
Interruptor de palanca (máx. 15 amperios) Ubicación: Lado izquierdo del chef – lado de la luz (a menos que se especifique lo contrario).

Cables: cables de conexión de 152 mm - lado derecho del servidor.

OPCIONES Y ACCESORIOS – PÁGINA 53

ALTURAS DE MONTAJE RECOMENDADAS – PÁGINA 63





- A** Carcasas de acero inoxidable o aluminio resistente que no se deforman, desde 457 hasta 1829 mm en incrementos de 153 mm. Unidades de acero inoxidable disponibles en unidades individuales sin luces, hasta 1829 mm de ancho
- B** Luces incandescentes resistentes a roturas (estándar en GRAHL)
- C** El aislamiento de alta resistencia minimiza la pérdida de calor
- D** Se proporcionan pestañas de suspensión estándar
- E** El reflector aluminizado mantiene la intensidad total del calor y dirige más calor hacia los bordes de la superficie de sujeción.
- F** Resistencia metálica de larga duración
- G** El protector GWire soporta el elemento calentador y proporciona seguridad al operador sin afectar a la distribución del calor.

NOTA: Instale la caja remota fuera de la zona de calor o se producirán daños.

OPCIONES (disponibles solo en el momento de la compra)

Colores Designer, modelos de aluminio 457-1829 mm – Los colores no estándar no admiten devolución – Anodizado transparente estándar –

COLOR-6	Carcasa de 152 mm para modelos GRAH							
COLOR-9	Carcasa de 229 mm para modelos GRAHL							
	RED	Warm Red	GRAY	Gray Granite	NAVY	Navy Blue	COPPER	Antique Copper
	BLACK	Black	WHITE	White Granite	GREEN	Hunter Green		

Acabados brillantes, modelos de aluminio 457-1829 mm – Los colores no estándar no admiten devolución – Anodizado transparente estándar –

GLOSS-6	Carcasa de 152 mm para modelos GRAH						
GLOSS-9	Carcasa de 229 mm para modelos GRAHL						
	RRED	Radiant Red	GGRAY	Glossy Gray	BBLACK	Bold Black	
	GGOLD	Gleaming Gold	BBLUE	Brilliant Blue			

CAPEX	Juego de cable y enchufe de 1829 mm adjunto en modelos de hasta 1829 mm
IND. LGT	Luz indicadora (mando a distancia solo en unidades de acero inoxidable)

Cables eléctricos extendidos (alimentación) – Se debe especificar la longitud del cable –

LEADS5	Cables eléctricos extendidos de 305-1525 mm
LEADS10	1829-3048 mm Cables Eléctricos Extendidos
LEADS15	3352-4572 mm Cables Eléctricos Extendidos
LEADS20	Cables eléctricos extendidos de 4877-6096 mm
9.375BP1	Mampara Protectora de 238 mm – un lado
9.375BP2	Mampara protectora de 238 mm – dos lados
14BP1	Mampara Protectora de 356 mm – un lado
14BP2	Mampara protectora de 356 mm – dos lados
NO BULB	Opción sin bombilla (solo modelos GRAHL 230V)

LIGHTS-ADD'L Lámparas adicionales – Instaladas (máx. dos por 305 mm menos una – una por 305 mm es estándar), deben pedirse solo con interruptores remotos

3 ANEAL REFL Reflector brillante recocado para luces

Control Infinito (SE RECOMIENDA CONTROL REMOTO)

BLT INF Potenciómetro integrado (máx. 12,2 amperios) – se recomienda instalación remota

Carcasa de Mando a Distancia (RMB) – disponible en colores Designer y acabados brillantes – Los colores no estándar no admiten devolución – Anodizado transparente estándar –

ATL	Soportes Tubulares Ajustables 254-356 mm (no disponibles en colores Designer)
NTL-10, -12	Soportes Tubulares No Ajustables (especificar 254 o 305 mm de espacio libre)
NTL-14, -16	Soportes Tubulares No Ajustables (especificar 356 o 406 mm de espacio libre)
NTL-PAINT	Soporte Tubular No Ajustable (especificar color Designer o acabado Brillante) – Los colores no estándar no admiten devolución – Anodizado transparente estándar –
TL-13	Soportes en forma de T (343 mm de espacio libre) para modelos de hasta 1829 mm
TL-16	Soportes en T (406 mm de espacio libre) para modelos de hasta 1829 mm
TL-18	Soportes en T (457 mm de espacio libre) para modelos de hasta 1829 mm

ACCESORIOS (disponibles para comprar en cualquier momento) – ver página 61 para ilustraciones

CL-HIGH	C-Leg Stands High Watt - 343 mm de altura libre (para modelos de hasta 1829 mm)
GR-ANGLE	Soportes de ángulo ajustables solo para modelos GRH
ADJ ANGLE	Soportes de ángulo ajustables solo para modelos GRAH, GRAHL
ADJ ANGLE7	Soporte de ángulo ajustable de 178 mm de altura para modelos GRAH, GRAHL únicamente
CHAIN 1	Suspensión de Cadena
Bombilla ajustable Chef LED 230V - solo modelos GRAHL-xx, todos los voltajes -	
GRAHL-xx requiere únicamente un uso de paso y la unidad debe estar a 254 mm o más de la superficie – las bombillas deben girarse hacia abajo	
CLED-3000-230	Similar a la luz cálida de halógeno
CLED-4000-230	Similar a la luz fría fluorescente

COLORES Y ACABADOS – INTERIOR DE PORTADA

CLED-3000, -4000
Accesorio





Calentadores de doble infrarrojo Glo-Ray®

Crea una zona de mantenimiento más profunda con los Calentadores de Doble Infrarrojos de Aluminio Glo-Ray® montados uno al lado del otro, manteniendo la comida caliente a temperaturas óptimas de servicio. El patrón de calor prefocalizado dirige el calor desde un elemento con revestimiento metálico a través de toda la superficie de soporte. La carcasa de aluminio y los soportes de alta resistencia garantizan la durabilidad y calidad de productos Hatco.

- Garantiza el máximo sabor, seguridad y tiempo de conservación
- Proporciona una distribución uniforme del calor – sin puntos fríos
- Carcasas de aluminio estruido resistentes que no se doblan, de 457 a 1829 mm
- Elementos calentadores metálicos de larga duración
- El reflector no se oscurece, manteniendo un patrón de calor constante

- La protección de alambre reforzado proporciona seguridad al operador sin afectar a la distribución del calor
- Espaciador de 76 o 152 mm disponible
- Estilos adicionales de reflectores y elementos de menor potencia disponibles, consulte con su distribuidor para más información



GRAH-36D con espaciador estándar de 76 mm



GRAHL-72D con color Designer opcional, espaciador estándar de 76 mm y luces

NOTA: Instale la caja remota fuera de la zona de calor o se producirán daños.

CALENTADORES DE DOBLE BANDA DE ALUMINIO – ALTA POTENCIA

Modelo	Anchura	Voltaje Monofásico		Wattios	Peso Aprox. del envío
		220V Amperios	240V Amperios		
GRAH-18D	457 mm	3.2	2.9	700	7 kg
GRAH-24D	610 mm	4.5	4.2	1000	8 kg
GRAH-30D	762 mm	6.0	5.5	1320	9 kg
GRAH-36D	914 mm	7.3	6.7	1600	9 kg
GRAH-42D	1067 mm	8.6	7.9	1900	11 kg
GRAH-48D	1219 mm	10.0	9.2	2200	13 kg
GRAH-54D	1372 mm	11.4	10.4	2500	14 kg
GRAH-60D	1524 mm	12.7	11.7	2800	16 kg
GRAH-66D	1676 mm	14.2	13.0	3120	18 kg
GRAH-72D	1829 mm	15.7	14.4	3450	19 kg
GRAH-84D	2134 mm	18.6	17.1	4100	23 kg
GRAH-96D	2438 mm	21.8	20.0	4800	24 kg

Todos los modelos de calentadores de doble banda de aluminio incluyen:

Interruptor de palanca (máx. 15 amperios) Ubicación: Lado izquierdo del operador (a menos que se especifique lo contrario).

Cables: cables de conexión de 152 mm - lado derecho del operador

Dimensiones: Con espaciador de 76 mm (estándar): 457-1829 An x 381 P x 64 Al mm.

Con espaciador de 152 mm: 457-1829 An x 457 P x 64 Al mm.

CALENTADORES DOBLE BANDA DE ALUMINIO CON LUCES – ALTA POTENCIA

Modelo	Bombillas	Anchura	Voltaje Monofásico		Wattios	Peso Aprox. del envío
			220V Amperios	240V Amperios		
GRAHL-18D	2	457 mm	3.7	3.4	820	7 kg
GRAHL-24D	2	610 mm	5.1	4.7	1120	8 kg
GRAHL-30D	2	762 mm	6.5	6.0	1440	9 kg
GRAHL-36D	3	914 mm	8.1	7.4	1780	10 kg
GRAHL-42D	3	1067 mm	9.5	8.7	2080	12 kg
GRAHL-48D	4	1219 mm	11.1	10.2	2440	14 kg
GRAHL-54D	4	1372 mm	12.5	11.4	2740	15 kg
GRAHL-60D	5	1524 mm	14.1	12.9	3100	17 kg
GRAHL-66D	5	1676 mm	15.5	14.3	3420	18 kg
GRAHL-72D	6	1829 mm	17.3	15.9	3810	20 kg
GRAHL-84D	7	2134 mm	20.5	18.8	4520	23 kg
GRAHL-96D	8	2438 mm	24.0	22.0	5280	25 kg

Todos los modelos de calentadores de doble banda de aluminio con luces incluyen:

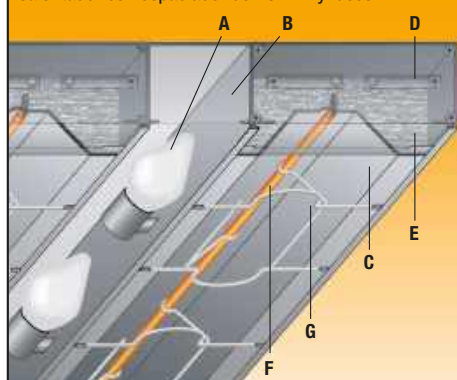
Interruptor de palanca (máx. 15 amperios) Ubicación: Lado izquierdo del operador (a menos que se especifique lo contrario).

Cables: cables de conexión de 152 mm - lado derecho del operador

Dimensiones: Con espaciador de 76 mm (estándar): 457-1829 An x 381 P x 64 Al mm.

Con espaciador de 152 mm: 457-1829 An x 457 P x 64 Al mm.

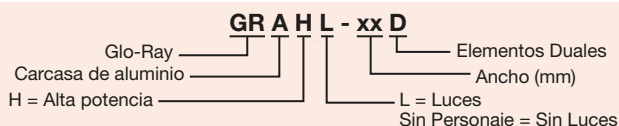
Sección transversal de una tira infrarroja doble Glo-Ray calentador con espaciador de 76 mm y luces



- A** Se muestra con resistencia a roturas opcional luces incandescentes
- A** Robustas carcasas de aluminio extruido que no se deforman, desde 457 hasta 1829 mm
- B** Reflector no se oscurece, manteniendo un patrón de calor constante
- C** La pestaña estándar del colgador es previsto para instalación en estantería o en cadena
- D** El aislamiento de alta resistencia minimiza la pérdida de calor
- E** Elementos calentadores metálicos con vaina metálica de larga duración
- F** Protector de alambre reforzado que soporta el elemento calentador sin afectar a la distribución del calor

OPCIONES Y ACCESORIOS – PÁGINA 55

ALTURAS DE MONTAJE RECOMENDADAS – PÁGINA 63





Una serie de modelos GRAH-60D

OPCIONES (disponibles solo en el momento de la compra)

Colores designer, modelos de aluminio 457-1829 mm – Los colores no estándar no admiten devolución – Anodizado transparente estándar – COLOR-15, -18

Carcasas de 381 y 457 mm para modelos duales GRAH y GRAHL	RED Warm Red	GRAY Gray Granite	NAVY Navy Blue	COPPER Antique Copper
	BLACK Black	WHITE White Granite	GREEN Hunter Green	

Acabados brillantes, modelos de aluminio 457-1829 mm – Los colores no estándar no son retornables – Anodizado transparente estándar – GLOSS-15, -18

Carcasas de 381 y 457 mm para modelos duales GRAH y GRAHL	RRED Radiant Red	GGRAY Glossy Gray	BBLACK Bold Black
	GGOLD Gleaming Gold	BBLUE Brilliant Blue	

IND. LGT Luz indicadora (solo mando a distancia)

Cables eléctricos extendidos (alimentación) – Se debe especificar la longitud del cable –

LEADS5 Cables eléctricos extendidos de 305-1525 mm

LEADS10 1829-3048 mm Cables Eléctricos Extendidos

LEADS15 3352-4572 mm Cables Eléctricos Extendidos

LEADS20 Cables eléctricos extendidos de 4877-6096 mm

9.375BP1 238 mm Mampara Protectora – un lado

9.375BP2 Mampara protectora de 238 mm – dos lados

14BP1 356 mm Mampara protectora – un lado

14BP2 Mampara protectora de 356 mm – dos lados

NO BULB Opción sin bombilla (solo modelos GRAHL-xxD 230V)

LIGHTS-ADD'L Lámparas adicionales – Instaladas (máx. dos por 305 mm menos una), una por 305 mm es estándar

3 ANEAL REFL Reflector brillante recocado para luces con espaciador de 76 mm

6 ANEAL REFL Reflector brillante recocado para luces con espaciador de 152 mm

Carcasa de Mando a Distancia (RMB) – disponible en colores Designer y acabados brillantes –

Los colores no estándar no admiten devolución – Anodizado transparente estándar –

RMB-ATT La fábrica acopla la carcasa del mando a distancia al calentador (solo modelos GRAH, GRAHL Dual) (debe seleccionar RMB en la página 62 y añadir el coste)

ATL-D Soportes Tubulares Ajustables 254-356 mm (no disponibles en colores Designer)

NTL-10-D, -12-D Soportes Tubulares No Ajustables (especificar 254 o 305 mm de espacio libre)

NTL-14-D, -16-D Soportes Tubulares No Ajustables (especificar 356 o 406 mm de espacio libre)

NTL-PAINT-D Soportes tubulares no ajustables en color Designer o acabado brillante (especificar color o acabado) – Los colores no estándar no admiten devolución – Anodizado transparente estándar –

ACCESORIOS (disponibles para comprar en cualquier momento) – ver página 61 para ilustraciones

ADJ ANGLE-D Soportes de ángulo ajustable

ADJ ANGLE7-D Soportes ajustables en ángulo de 178 mm de altura

CHAIN 1 Suspensión de Cadena

Bombilla ajustable Chef LED 230V - solo modelos GRAHL-xxD, todos los voltajes -

Todos los modelos deben instalarse como pasantes, GRAHL-xxD debe estar a 457 mm o más de la superficie – las bombillas deben girarse hacia abajo –

CLED-3000-230 Similar a la luz halógena cálida

CLED-4000-230 Similar a la luz fluorescente fría

COLORES Y ACABADOS – INTERIOR DE PORTADA



CLED-3000, -4000

NOTA: Instale la caja remota fuera de la zona de calor o se producirán daños.





Ultra-glo® calentadores infrarrojos cerámicos

Calentadores cerámicos Hatco Ultra-Glo® que proporcionan la máxima potencia de mantenimiento. Las alturas aumentadas mejoran los espacios libres de trabajo y la zona de calor cubre toda el área de retención. Todos los modelos incluyen soportes angulares ajustables para el montaje. Disponible con o sin luces, con carcasa de control incorporada o remota (RMB) (recomendada). Ideal para un fabricante que desea incorporar un componente de calentador de alimentos en su montaje final.

- Patrón de calor piramidal preenfocado que concentra el calor en los bordes donde la pérdida de calor es mayor
- El aumento de altura mejora los espacios libres operativos, proporcionando al chef y al camarero un entorno de trabajo ergonómico mejorado
- Disponible en anchuras desde 457 hasta 1829 mm
- Adaptable a muchas ubicaciones y configuraciones, incluyendo uso en la parte trasera o delantera del establecimiento, conceptos de cocina abierta o líneas de buffet
- Bombillas incandescentes opcionales con recubrimiento resistente a roturas que mejoran la presentación de los productos mientras protegen los alimentos de la rotura de las bombillas



UGAH-18 con opcional Acabado metálico – recomendado con Carcasa para Control Remoto (RMB) (no mostrado)

CALENTADORES CERÁMICOS DE ALUMINIO – ALTA POTENCIA LA CAJA DE CONTROL Estándar incluye interruptor(es) DE PALANCA y LUZ/ LUCES indicadora(s) (Marcado CE no disponible)

Modelo*	Anchura	Tensión Monofásica	Vatios	Amperios	Peso Aprox. del envío ^o
UGAH-18	457 mm	220 o 240	630 o 650	2,9 o 2,7	5 kg
UGAH-24	610 mm	220 o 240	756 o 750	3,4 o 3,1	5 kg
UGAH-30	762 mm	220 o 240	945 o 1125	4,7 o 4,3	6 kg
UGAH-36	914 mm	220 o 240	1260 o 1300	5,7 o 5,4	7 kg
UGAH-42	1067 mm	220 o 240	1680 o 1500	7,6 o 6,3	7 kg
UGAH-48	1219 mm	220 o 240	1890 o 1950	8,6 o 8,1	9 kg
UGAH-54	1372 mm	220 o 240	2268 o 2250	10,3 o 9,4	9 kg
UGAH-60	1524 mm	220 o 240	2520 o 2600	11,5 o 10,8	11 kg
UGAH-66	1676 mm	220 o 240	2520 o 2600	11,5 o 10,8	11 kg
UGAH-72	1829 mm	220 o 240	3025 o 3000	13,8 o 12,5	11 kg



- A** Carcasas de aluminio resistentes que no se deforman, anchos desde 457 hasta 1829 mm en incrementos de 152 mm
- B** Soporte de montaje estándar ajustable (permite tres alturas de montaje diferentes y permite la conexión al extremo de la unidad)
- C** El aislamiento de alta resistencia rodea el elemento calentador para mantener la carcasa exterior más fría y minimizar la pérdida de calor
- D** Reflector de acero con doble aluminizado que mantiene la carcasa más fría y concentra más calor hacia los alimentos
- E** La forma del elemento concentra el calor en los alimentos.
- F** Rejillas protectoras de alambre bajo el elemento calefactor

CALENTADORES CERÁMICOS DE ALUMINIO CON LUCES – ALTA POTENCIA (Marcado CE no disponible)

Modelo*	Bombillas	Anchura	Tensión Monofásica	Vatios	Amperios	Peso Aprox. del envío ^o
UGAHL-18	1	457 mm	220 o 240	680 o 710	3,1 o 3,0	5 kg
UGAHL-24	2	610 mm	220 o 240	856 o 870	3,9 o 3,6	5 kg
UGAHL-30	2	762 mm	220 o 240	1045 o 1245	4,8 o 5,2	8 kg
UGAHL-36	3	914 mm	220 o 240	1410 o 1480	6,4 o 6,2	8 kg
UGAHL-42	3	1067 mm	220 o 240	1830 o 1680	8,3 o 7,0	9 kg
UGAHL-48	4	1219 mm	220 o 240	2090 o 2190	9,5 o 9,1	10 kg
UGAHL-54	4	1372 mm	220 o 240	2468 o 2490	11,2 o 10,4	11 kg
UGAHL-60	5	1524 mm	220 o 240	2770 o 2900	12,6 o 12,1	12 kg
UGAHL-66	5	1676 mm	220 o 240	2770 o 2900	12,6 o 12,1	14 kg
UGAHL-72	6	1829 mm	220 o 240	3324 o 3360	15,1 o 14,0	15 kg

* CE Mark no disponible.

^o No se incluye la carcasa del mando a distancia (RMB).

Todos los modelos de calentadores cerámica incluyen:

Modelos enviados con: Soportes angulares con cables de 152 mm.

Dimensiones UGAH con Carcasa para Control Remoto (RMB), Interruptor y Luz Indicadora:

457-1829 An x 152 P x 64 Al mm.

UGAHL Dimensiones con Carcasa de Control Remoto (RMB), Interruptor y Luz Indicadora:

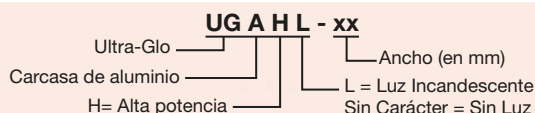
457-1829 An x 229 P x 64 Al mm.

Dimensiones UGAH con caja adjunta: 457-1829 An x 251 P x 64 Al mm.

OPCIONES – PÁGINA 58

CAJAS DE CONTROL REMOTO (RMBs) – PÁGINA 62

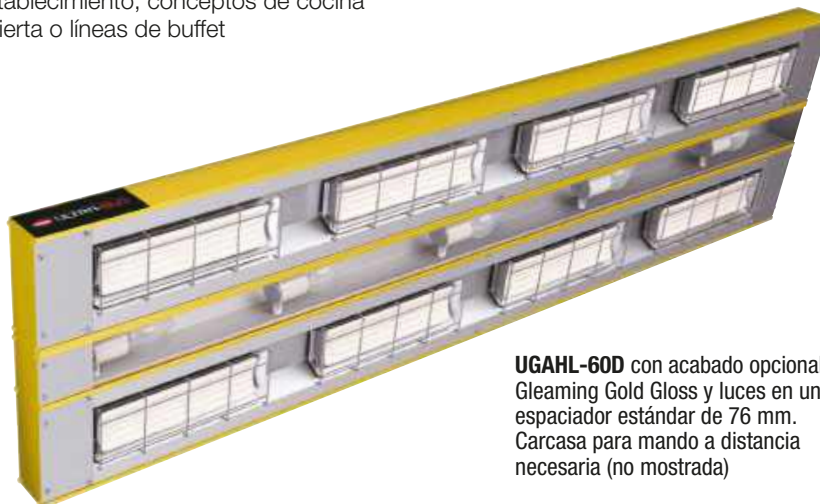
ALTURAS DE MONTAJE RECOMENDADAS – PÁGINA 63



Ultra-glo® calentadores cerámicos duales infrarrojos

Calentadores cerámicos Hatco Ultra-Glo® que proporcionan la máxima potencia de mantenimiento. El aumento de altura mejora los espacios libres de trabajo y la zona de calor cubre toda el área de retención. Todos los modelos incluyen soportes angulares ajustables para el montaje. Calentadores con montaje dual para adaptarse a zonas más amplias de mantenimiento de alimentos. Ideal para un fabricante que desea incorporar un componente de calentador de alimentos en su montaje final.

- La mayor altura que proporciona la fuente de calor cerámica mejora los espacios libres operativos, ofreciendo al chef y al camarero un entorno ergonómico mejorado en el que trabajar
- Adaptable a cualquier ubicación y configuración, incluyendo uso en la parte trasera o delantera del establecimiento, conceptos de cocina abierta o líneas de buffet
- Carcasas robustas de aluminio continuo.
- Disponibles en anchos de 457 a 1829 mm.
- El patrón de calor prefocalizado proporciona una mayor dimensión piramidal, concentrando el calor en los bordes donde la pérdida de calor es mayor



UGAHL-60D con acabado opcional Gleaming Gold Gloss y luces en un espaciador estándar de 76 mm. Carcasa para mando a distancia necesaria (no mostrada)

CALENTADORES DE TIRA CERÁMICOS DUAL DE ALUMINIO – ALTA POTENCIA LA CAJA DE CONTROL Estándar incluye interruptor(es) DE PALANCA y luz/luces INDICADORA(s) (Marcado CE no disponible)

Modelo*	Anchura	Tensión (Monofásica)	Vatios	Peso Aprox.del envío ^o
UGAH-18D	457 mm	220 o 240	1260 o 1300	8 kg
UGAH-24D	610 mm	220 o 240	1512 o 1500	9 kg
UGAH-30D	762 mm	220 o 240	1890 o 2250	11 kg
UGAH-36D	914 mm	220 o 240	2520 o 2600	14 kg
UGAH-42D	1067 mm	220 o 240	3360 o 3000	15 kg
UGAH-48D	1219 mm	220 o 240	3780 o 3900	18 kg
UGAH-54D	1372 mm	220 o 240	4536 o 4500	19 kg
UGAH-60D	1524 mm	220 o 240	5040 o 5200	22 kg
UGAH-66D	1676 mm	220 o 240	5040 o 5200	23 kg
UGAH-72D	1829 mm	220 o 240	6048 o 6000	25 kg

CALENTADORES DE TIRA CERÁMICOS DUAL DE ALUMINIO CON LUCES – ALTA POTENCIA (Marcado CE no disponible)

Modelo	Bombillas	Anchura	Tensión (Monofásica)	Vatios	Peso Aprox.del envío ^o
UGAHL-18D	1	457 mm	220 o 240	1310 o 1360	8 kg
UGAHL-24D	2	610 mm	220 o 240	1612 o 1620	7 kg
UGAHL-30D	2	762 mm	220 o 240	1990 o 2370	11 kg
UGAHL-36D	3	914 mm	220 o 240	2670 o 2780	12 kg
UGAHL-42D	3	1067 mm	220 o 240	3510 o 3180	15 kg
UGAHL-48D	4	1219 mm	220 o 240	3980 o 4140	16 kg
UGAHL-54D	4	1372 mm	220 o 240	4736 o 4740	20 kg
UGAHL-60D	5	1524 mm	220 o 240	5290 o 5500	22 kg
UGAHL-66D	5	1676 mm	220 o 240	5290 o 5500	23 kg
UGAHL-72D	6	1829 mm	220 o 240	6348 o 6360	26 kg

* CE Mark no disponible.

^o No se incluye la carcasa del mando a distancia.

Todos los modelos de calentadores duales cerámicos incluyen:

Modelos enviados con: Soportes angulares y cables (cables de 914 mm).

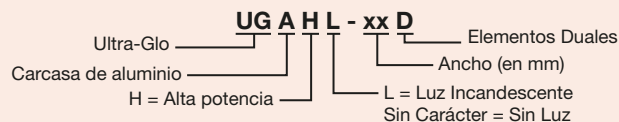
Dimensiones con caja de control adjunta, interruptor e indicador luminoso (solo UGAH): 457-1829 An x 479 P x 64 Al mm.

Dimensiones con carcasa de control remoto (RMB), interruptor y luz indicadora: 457-1829 An x 381 P x 64 Al mm.

OPCIONES – PÁGINA 58

CAJAS DE CONTROL REMOTO (RMBs) – PÁGINA 62

ALTURAS DE MONTAJE RECOMENDADAS – PÁGINA 63





UGAH-42D con espaciador estándar de 76 mm.
Carcasa para mando a distancia recomendada (no mostrada)

OPCIONES (disponibles solo en el momento de la compra)

Colores Designer, modelos de aluminio 457-1829 mm – Los colores no estándar no admiten devolución – Anodizado transparente estándar –

COLOR-6	Carcasa de 152 mm para modelos UGAH individuales (selección de color a continuación)						
COLOR-9	Carcasa de 229 mm para modelos UGAHL individuales (selección de color a continuación)						
COLOR-15	Carcasas de 381 mm para modelos Dual UGAH, UGAL, UGAHL (selección de color a continuación)						
RED	Warm Red	GRAY	Gray Granite	NAVY	Navy Blue	COPPER	Antique Copper
BLACK	Black	WHITE	White Granite	GREEN	Hunter Green		

Acabados brillantes, modelos de aluminio 457-1829 mm – Los colores no estándar no admiten devolución – Anodizado transparente estándar –

GLOSS-6	Carcasa de 152 mm para modelos UGAH individuales (selección de acabado a continuación)						
GLOSS-9	Carcasa de 229 mm para modelos UGAHL individuales (seleccione el acabado a continuación)						
GLOSS-15	381 mm Carcasas para UGAH, UGAHL doble (seleccionar acabado a continuación)						
RRED	Radiant Red	GGRAY	Glossy Gray	BBLACK	Bold Black		
GGOLD	Gleaming Gold	BBLUE	Brilliant Blue				

Colores Designer, Carcasas para mandos a distancia – Los colores no estándar no admiten devolución – Anodizado transparente estándar –

RMB-COLOR	Carcasa de mando a distancia en color Designer (seleccionar color)						
RED	Warm Red	GRAY	Gray Granite	NAVY	Navy Blue	COPPER	Antique Copper
BLACK	Black	WHITE	White Granite	GREEN	Hunter Green		

Acabados brillantes, carcasas para mandos a distancia – Los colores no estándar no admiten devolución – Anodizado transparente estándar –

RMB-GLOSS	Carcasa de mando a distancia con acabado brillante (seleccionar acabado)						
RRED	Radiant Red	GGRAY	Glossy Gray	BBLACK	Bold Black		
GGOLD	Gleaming Gold	BBLUE	Brilliant Blue				

LIGHTS-ADD'L	Lámparas adicionales – Instaladas (máximo dos por 305 mm menos una – una por 305 mm es estándar)						
UGA-NTL-14, -16	Soportes Tubulares No Ajustables (especificar 356 o 406 mm de espacio libre)						
UGA-NTL-18, -20	Soportes Tubulares No Ajustables (especificar 457 o 508 mm de espacio libre)						
UGA-NTL-22, -24	Soportes Tubulares No Ajustables (especificar 559 o 610 mm de espacio libre)						
UGA-NTL-18-D, -20-D	Soportes Tubulares No Ajustables (especificar 457 o 508 mm de espacio libre)						
UGA-NTL-22-D, -24-D, -26-D	Soportes Tubulares No Ajustables (especificar 559, 610 o 660 mm de espacio libre)						
NTL-PAINT	Color designer o acabado brillante para soportes tubulares no ajustables – Los colores no estándar no admiten devolución – Anodizado transparente estándar –						
NTL-PAINT-D	Color designer o acabado brillante para soportes tubulares no ajustables – Los colores no estándar no admiten devolución – Anodizado transparente estándar –						
Cables eléctricos extendidos (alimentación) – Se extienden más allá del cable estándar de 914 mm (debe especificar la longitud del cable) –							
HT-LEADS5	Cables eléctricos extendidos de 305-1524 mm						
HT-LEADS10	1829-3048 mm Cables Eléctricos Extendidos						
HT-LEADS15	3353-4572 mm Cables Eléctricos Extendidos						
HT-LEADS20	Cables eléctricos extendidos de 4877-6096 mm						
RMB-UGA	Carcasa de control remoto con control de palanca e indicador (no disponible en modelos duales de 240V)						
RMB-UGA-INF	Carcasa de Control Remoto con Interruptor de Palanca, Potenciometro Electrónico, Relé y Luz Indicadora (No disponible para 240V con luces) Colores Designer y acabados brillantes disponibles – Los colores no estándar no admiten devolución – Anodizado transparente estándar –						

ACCESORIOS (disponibles para comprar en cualquier momento)

Bombilla LED ajustable Chef 230V - solo modelos UGAHL-xx, UGAHL-xxD, todos los voltajes, solo para uso de paso -

Las bombillas deben girarse hacia abajo –

UGAHL-xx debe estar a 432 mm o más de la superficie, la unidad UGAHL-xxD debe estar a 456 mm o más de la superficie –

Todos requieren uso exclusivo de transferencia

CLED-3000-230 Similar a luz halógena cálida **CLED-4000-230** Similar a luz fluorescente fría

COLORES Y ACABADOS – INTERIOR DE PORTADA

NOTA: Instale la caja remota fuera de la zona de calor o se producirán daños.

CLED-3000, -4000
Accesorio



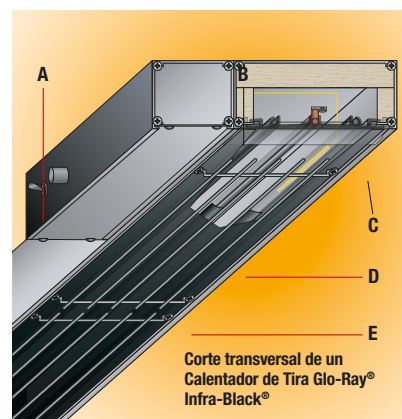
Calentadores Glo-Ray® Infra-Black®

Para calentar alimentos a corta distancia del producto, la tecnología de calor Glo-Ray® Infra-Black® es ideal, ya que emite un panel sólido de calor uniforme. Resistentes carcassas continuas de aluminio, individuales o dobles, que garantizan calidad, durabilidad y una variedad de anchuras, profundidades, disposiciones de montaje y colores para adaptarse a su operación.

GRAIH-36 con caja de control TCBI opcional y protector de alambre



- Proporciona la cantidad ideal de calor para operaciones en espacios limitados, montado de 102 a 254 mm por encima de la superficie objetivo para modelos individuales y de 203 a 356 mm para modelos dobles
- Elementos calentadores con vaina metálica de larga duración
- El emisor Infra-Black proporciona una distribución uniforme del calor, eliminando los puntos calientes
- Carcassas de aluminio resistentes que no se doblan, desde 457 hasta 1829 mm en incrementos de 152 mm



- Corte transversal de un Calentador de Tira Glo-Ray® Infra-Black®**
- A** Controlado termostáticamente para regular el calor y proporcionar una temperatura constante – disponible opcionalmente Carcasa de Control Remoto (RMB)
 - B** El aislamiento de alta resistencia minimiza pérdida de calor
 - C** Proporciona la cantidad ideal de calor para operaciones en espacios limitados, manteniendo el producto de manera efectiva
 - D** Protector de alambre opcional disponible para proteger al usuario del contacto accidental con la superficie caliente
 - E** El emisor INFRA-BLACK® proporciona una distribución uniforme del calor, eliminando los puntos calientes para aplicaciones cercanas.

CALENTADORES DE ALUMINIO INFRA-BLACK® – ALTA POTENCIA (Debe especificar RMB o TCBI)

Modelo	Anchura	Voltaje Monofásico	Vatios	Peso Aprox. del envío ^o
GRAIH-18	457 mm	220 o 240	350	5 kg
GRAIH-24	610 mm	220 o 240	500	5 kg
GRAIH-30	762 mm	220 o 240	660	6 kg
GRAIH-36	914 mm	220 o 240	800	6 kg
GRAIH-42	1067 mm	220 o 240	950	7 kg
GRAIH-48	1219 mm	220 o 240	1100	7 kg
GRAIH-54	1372 mm	220 o 240	1250	8 kg
GRAIH-60	1524 mm	220 o 240	1400	9 kg
GRAIH-66	1676 mm	220 o 240	1560	10 kg
GRAIH-72	1829 mm	220 o 240	1725	15 kg

CALENTADORES DE TIRA DOBLE INFRA-BLACK® DE ALUMINIO – ALTA POTENCIA (Debe especificar y añadir el precio en RMB o TCBI)

Modelo	Anchura	Voltaje Monofásico	Vatios	Peso Aprox. del envío ^o
GRAIH-18D	457 mm	220 o 240	700	8 kg
GRAIH-24D	610 mm	220 o 240	1000	10 kg
GRAIH-30D	762 mm	220 o 240	1320	10 kg
GRAIH-36D	914 mm	220 o 240	1600	13 kg
GRAIH-42D	1067 mm	220 o 240	1900	16 kg
GRAIH-48D	1219 mm	220 o 240	2200	17 kg
GRAIH-54D	1372 mm	220 o 240	2500	19 kg
GRAIH-60D	1524 mm	220 o 240	2800	21 kg
GRAIH-66D	1676 mm	220 o 240	3120	22 kg
GRAIH-72D	1829 mm	220 o 240	3450	23 kg

^o No se incluye la carcasa del mando a distancia (RMB).

Todos los modelos de calentadores Infra-Black incluyen:

Cables de conexión de 152 mm - lado derecho del operador.

Dimensiones: GRAIH: 457-1829 An x 152 P x 66 Al mm.

GRAIH-xxD con espaciador de 76 mm: 457-1829 An x 381 P x 66 Al mm.

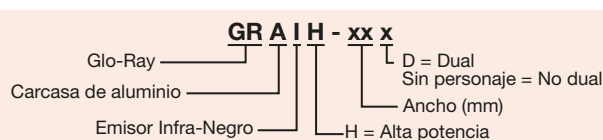
GRAIH-xxD con espaciador de 152 mm: 457-1829 An x 457 P x 66 Al mm.

Dimensiones de la caja de control (sin incluir interruptores): 203 ancho x 76 profundidad x 64 alto mm.

Ubicación del Recinto de Control: Lado izquierdo del operador (a menos que se especifique lo contrario).

OPCIONES Y ACCESORIOS – PÁGINA 60

NOTA: Instale la caja remota fuera de la zona de calor o se producirán daños.





GRAIH-72 (requiere Carcasa de Control Remoto)

OPCIONES (disponibles solo en el momento de la compra)

Colores Designer, modelos de aluminio 457-1829 mm – Los colores no estándar admiten devolución – Anodizado transparente estándar –

COLOR-6	Carcasa de 152 mm para modelos GRAIH (selección de color a continuación)						
COLOR-15, -18	Carcasas de 381 mm y 457 mm para modelos GRAIH Dual (selección de color a continuación)						
RED	Warm Red	GRAY	Gray Granite	NAVY	Navy Blue	COPPER	Antique Copper
BLACK	Black	WHITE	White Granite	GREEN	Hunter Green		

Acabados brillantes, modelos de aluminio 457-1829 mm – Los colores no estándar admiten devolución – Anodizado transparente estándar –

GLOSS-6	Carcasa de 152 mm para modelos GRAIH (seleccione el acabado a continuación)						
GLOSS-15, -18	381 mm y 457 mm Carcasas para modelos GRAIH Dual (selección de acabado a continuación)						
RRED	Radiant Red	GGRAY	Glossy Gray	BBLACK	Bold Black		
GGOLD	Gleaming Gold	BBLUE	Brilliant Blue				

TCBI Caja de Control Termostático con Luces Indicadoras

Carcasa de Mando a Distancia – Disponible en colores Designer y acabados Brillantes –

Los colores no estándar no admiten devolución – Anodizado transparente estándar –

AIH18WG -AIH72WG	Protector de Alambre para Elemento (Los modelos duales requieren dos conjuntos)
AIH4NTL	Soportes tubulares no ajustables de 102 mm
AIH6NTL	Soportes tubulares no ajustables de 152 mm
AIH8NTL	Soportes tubulares no ajustables de 203 mm (los modelos dobles requieren dos pares)
AIH10NTL	254 mm Soportes Tubulares No Ajustables (Los modelos duales requieren dos pares)
AIH12NTL-D	Soportes tubulares no ajustables de 305 mm
AIH14NTL-D	Soportes Tubulares No Ajustables de 356 mm
NTL-PAINT	Color Designer o acabado brillante para soportes tubulares no ajustables Los colores no estándar no admiten devolución – Anodizado transparente estándar –
NTL-PAINT-D	Color Designer o acabado brillante para soportes tubulares no ajustables Los colores no estándar no admiten devolución – Anodizado transparente estándar –

Cables eléctricos extendidos (alimentación) – Se extienden más allá de los cables de conexión estándar de 152 mm (se debe especificar la longitud del cable) –

HT-LEADS5	Cables eléctricos extendidos de 305-1524 mm
HT-LEADS10	1829-3048 mm Cables Eléctricos Extendidos
HT-LEADS15	3353-4572 mm Cables Eléctricos Extendidos
HT-LEADS20	Cables eléctricos extendidos de 4877-6096 mm

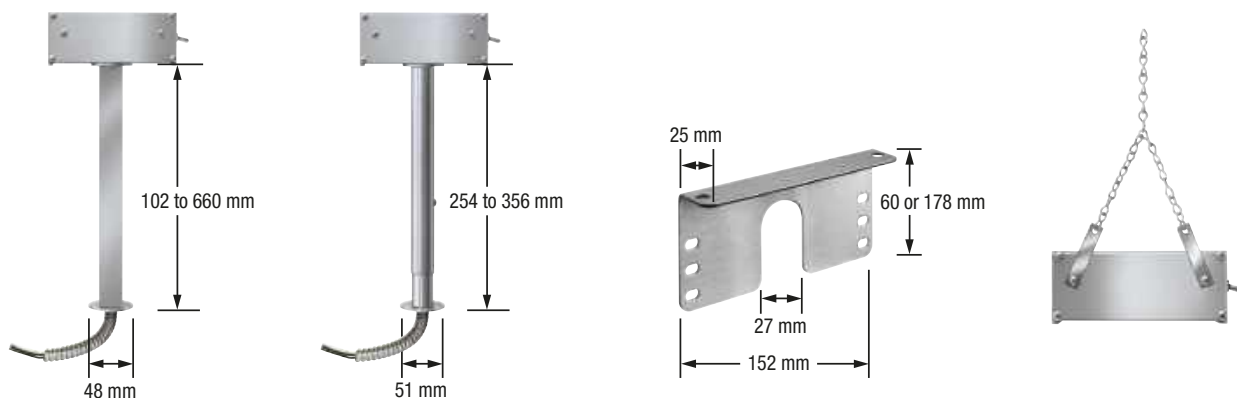
ACCESORIOS (disponibles para comprar en cualquier momento) – ver página 61 para ilustraciones

ADJ ANGLE	Soporte de ángulo ajustable de 60 mm para modelos individuales
ADJ ANGLE7	Soporte de ángulo ajustable de 178 mm de altura para modelos individuales
ADJ ANGLE-D	Soportes ajustables de 60 mm con ángulo variable para modelos Dual
ADJ ANGLE7-D	Soportes de ángulo ajustable de 178 mm de altura para modelos Dual
CHAIN 1	Suspensión de Cadena

COLORES Y ACABADOS –INTERIOR DE PORTADA

NOTA: Instale la caja remota fuera de la zona de calor o se producirán daños.

Disposiciones de montaje Glo-Ray®



PERMANENTE - PARA INSTALACIÓN CON CABLEADO FIJO

Soportes Tubulares No Ajustables (NTL)

Los soportes robustos ocultan todo el cableado de suministro. Disponible en colores Designer. Los dobles requieren dos pares. Especificar ubicación de la alimentación inferior.

Soportes Tubulares Ajustables (ATL)

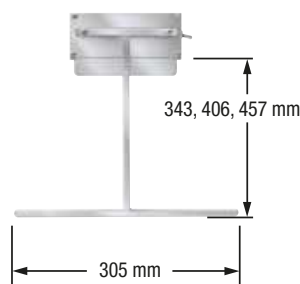
Los soportes tubulares resistentes ocultan todo el cableado de suministro. Los dobles requieren dos pares. Especificar la ubicación de la alimentación inferior (no disponible en los modelos Ultra-Glo®).

Soporte ajustable (ANGLE)

Ángulo especial ajustable. Los soportes se ajustan a 152 o 229 mm carcassas para montaje Glo-Ray bajo un estante. 60 mm proporciona un espacio de 25-51 mm, mientras que el soporte angular ajustable de 70 mm proporciona un espacio de 25-152 mm entre el Glo-Ray y el estante superior. Los dobles requieren dos pares (estándar en los modelos Ultra-Glo).

Suspensión de Cadena (CHAIN)

Las cadenas se fijan a las pestañas proporcionadas con los calentadores y están disponibles en varias longitudes para adaptarse a la ubicación (no disponibles en los modelos Ultra-Glo).



PORTÁTIL - PARA INSTALACIÓN CON CABLE Y ENCHUFE

Soportes C-Leg (CL)

Las atractivas patas cromadas permiten reubicar fácilmente el calentador. Para modelos de 1829 mm o menos de ancho (no disponible en modelos Ultra-Glo).

Soportes en T (TL)

Proporciona estabilidad rígida y permite una mayor área de paso por debajo de la unidad. Para modelos de 1829 mm o menos de ancho (no disponible en modelos Ultra-Glo).

NOTA: Instale la caja remota fuera de la zona de calor o se producirán daños.





Carcasas para mandos a distancia (RMB)

Las carcasas para mandos a distancia Hatco están diseñadas para interruptores de palanca o potenciómetros, luces indicadoras y cableado, listas para su instalación cuando se adquieren con los calentadores de alimentos Glo-Ray®.

- Diseñado para interruptores de conmutación o potenciómetros, luces indicadoras y cableado
- La funda de goma roscada para el interruptor de palanca es estándar
- Un RMB por calentador



RMB-14FE-CE
con potenciómetros
(356 An x 76 Pr x 64 Al mm)



RMB-3HE-CE
con interruptor de palanca y luz indicadora (140 ancho x 76 profundidad x 64 alto mm)



RMB-7DE-CE con interruptores de palanca y color Designer opcional (229 ancho x 76 profundidad x 64 alto mm)

CONTROL REMOTO CAJAS (RMB)

Modelo	Descripción	Voltaje Monofásico	Anchura
RMB-3CE-CE	1 Potenciómetro	220 o 240	140 mm
RMB-3DE-CE	1 Interruptor de palanca	220 o 240	140 mm
RMB-3EE-CE	2 Interruptores de Palanca	220 o 240	140 mm
RMB-3HE-CE	1 Interruptor de palanca, 1 Luz indicadora	220 o 240	140 mm
RMB-7CE-CE	2 Potenciómetros	220 o 240	229 mm
RMB-7DE-CE	3 Interruptores Conmutadores	220 o 240	229 mm
RMB-7HE-CE	1 Potenciómetro, 1 Luz Indicadora	220 o 240	229 mm
RMB-7KE-CE	2 Interruptores de Palanca, 2 Luces Indicadoras	220 o 240	229 mm
RMB-7NE-CE	1 Interruptor Conmutador, 1 Potenciómetro	220 o 240	229 mm
RMB-7QE-CE	1 Interruptor de palanca, 1 Potenciómetro, 1 Luz indicadora	220 o 240	229 mm
RMB-14FE-CE	4 Potenciómetros	220 o 240	356 mm
RMB-14EE-CE	4 Interruptores Conmutadores	220 o 240	356 mm
RMB-14KE-CE	3 Interruptores de Palanca, 3 Luces Indicadoras	220 o 240	356 mm
RMB-14NE-CE	2 Potenciómetros, 2 Luces Indicadoras	220 o 240	356 mm
RMB-14QE-CE	2 Interruptores de Palanca, 2 potenciómetro	220 o 240	356 mm
RMB-14YE-CE	1 Interruptor de Palanca, 2 Potenciómetro	220 o 240	356 mm

** RMB-ATT Factory adjunta la carcasa del mando a distancia al calefactor de tira (GRAH, GRAHL Solo modelos duales).

Todos los modelos incluyen:

Peso del envío: 1-3 kg dependiendo de los componentes.

Max. Amperaje permitido por interruptor: Conmutador: 15,0

Potenciómetro: 12,2

Dimensiones (sin incluir interruptores): 140, 229 o 356 An x 76 P x 64 Al mm.

NOTA: Instale la caja remota fuera de la zona de calor o se producirán daños.

Interruptor Conmutador: Máx. 15 Amp.
Potenciómetro : Máx. 12,2 Amp.

Cajas de Control Remoto: Cuando se utilicen, no más de un RMB por calentador y no más de un calentador por RMB.

OPCIONES (disponibles solo en el momento de la compra)

Colores Designer – Anodizado Transparente estándar – Los colores no estándar no admiten devolución –

RMB-COLOR	Carcasa de mando a distancia en color Designer						
RED	Warm Red	GRAY	Gray Granite	NAVY	Navy Blue	COPPER	Antique Copper
BLACK	Black	WHITE	White Granite	GREEN	Hunter Green		

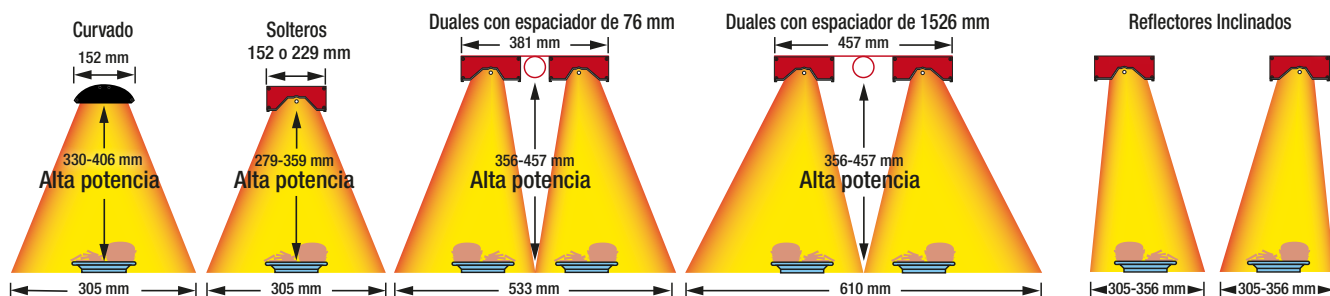
Acabados brillantes – Anodizado transparente estándar – Los colores no estándar no admiten devolución –

RMB-GLOSS	Carcasa de mando a distancia con acabado brillante						
RRED	Radiant Red	GGRAY	Glossy Gray	BBLACK	Bold Black		
GGOLD	Gleaming Gold	BBLUE	Brilliant Blue				

COLORES Y ACABADOS – INTERIOR DE PORTADA

Rango recomendado del calentador por encima del objetivo* y requisitos de espaciado (basado en un calentaplato de 610 mm)

Elemento calefactor infrarrojo Glo-Ray® (Rango recomendado por encima del objetivo)



ELEMENTO CALENTADOR INFRARROJO GLO-RAY®

Curvado de Alta Potencia (GM5AH, GM5AHL)

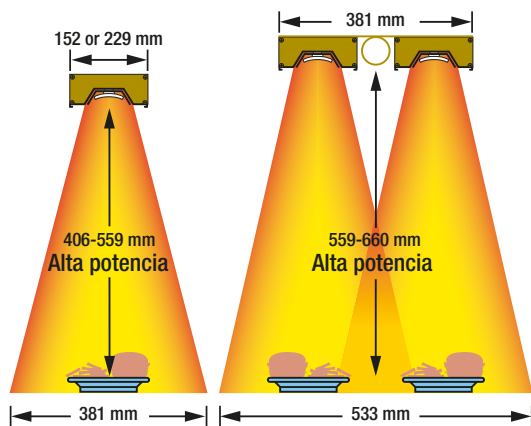
Solo en entornos no combustibles. Instalar a 25 mm del estante superior y a un mínimo de 254 mm por encima de una superficie de encimera no combustible (parte trasera del muro: sin requisitos).

Individuales (GRH, GRAH, GRAHL) – Combustibles: 343 mm por debajo, 25 mm por encima y 76 mm hacia la pared trasera. No combustibles: 25 mm por encima, 254 mm por debajo con potenciómetro o lámpara indicadora y 203 mm por debajo del interruptor. Debe instalarse en una zona de paso. Las unidades con interruptores remotos pueden instalarse contra una pared posterior no combustible, a ras de un estante superior y a 203 mm de una superficie inferior. Retroceso máximo de 254 mm desde la parte frontal de un estante superior. Los modelos con cables deben instalarse a 76 mm por debajo de un estante superior y a 297 mm por encima de una superficie inferior.

Dobles (GRAH-D, GRAHL-D) – No se pueden instalar en entornos combustibles. No combustibles: 25 mm por encima, 254 mm por debajo. Debe instalarse en una zona de paso. Las unidades con interruptores remotos pueden instalarse a 76 mm de una pared posterior no combustible, a 203 mm de la superficie inferior y a ras de un estante superior. Retroceso máximo de 254 mm desde la parte frontal de un estante superior.

Reflectores inclinados: Hay disponibles reflectores inclinados opcionales para dirigir el patrón de calor hacia delante o hacia atrás.

Elemento calefactor Ultra-Glo® (Rango recomendado por encima del objetivo)



ULTRA-GLO®

Individuales y Dobles (UGAH, UGAHL, UGAH-D, UGAHL-D) – No se pueden instalar en entornos combustibles. No combustibles: 25 mm por encima, 432 mm desde una superficie inferior y 76 mm desde una pared trasera.

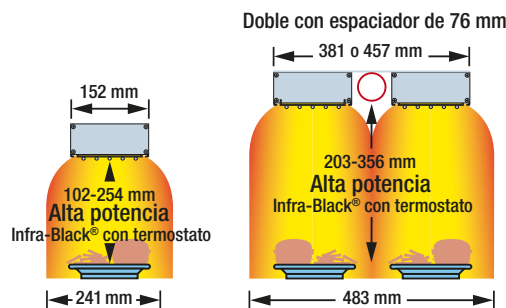
Montaje Doble: No monte los calentadores uno al lado del otro (montaje dual) con menos de 76 mm de espacio entre unidades.

Cajas de control remoto: Cuando se utilicen, no más de un RMB por calentador y no más de un calentador por RMB.

PROFUNDIDAD DEL PATRÓN DE CALOR A LA ALTURA RECOMENDADA DEL ELEMENTO

* recomendada de una sola unidad sin calor base, basada en condiciones ideales. Las aplicaciones individuales pueden variar, consultar con fábrica.

Elemento calefactor Infra-Black® (Rango recomendado por encima del objetivo)



GLO-RAY® INFRA-BLACK®

(GRAIH, GRAIH-D) – No debe instalarse en entornos combustibles. No combustibles: 25 mm por encima y 102 mm por debajo. Debe instalarse en una zona de paso. Las unidades con interruptores remotos pueden instalarse a 76 mm de una pared posterior no combustible y a ras de un estante superior. Retroceso máximo de 254 mm desde la parte frontal de un estante superior.

NOTA: Instale la caja remota fuera de la zona de calor o se producirán daños.



Mantenedores de Sobremesa

*Supermercados • Tiendas Gourmet • Cafeterías
Bares y Restaurantes • Hoteles y Buffets •
Tiendas de conveniencia*



GRFFL con soporte opcional para carteles de 229 mm (cartel no incluido), color Warm Red de **designer** y bandeja para alimentos opcional *pág. 65*



GRFF en acabado Brilliant Blue opcional y **UGFF** en acabado Glossy Gray opcional *pág. 65*



GRFHS-PT26 con soporte accesorio para caja de fritos *pág. 67*



GRFHS-PT26 con accesorio soporte para caja de patatas fritas con 8 pliegues y recubrimiento duro (pala no incluida) *pág. 67*



GRFHS-PTT21 *pág. 67*



GRFSCS-18 con soporte de poste abatible, cable con enchufe y bandeja para alimentos opcional. *pag. 67*

Distribuido en España por :

 **fritermia**

Mantenedores de sobremesa

Opte por la versatilidad de los mantenedores de sobremesa portátiles GLOMAX®, Glo-Ray® y Ultra-Glo® de Hatco. Con calor desde arriba, abajo o ambos, estos calentadores de alimentos ofrecen flexibilidad de diseño sin sacrificar la calidad del producto alimenticio. Ideal para usar junto a estaciones de fritura, ventanillas de autoservicio y áreas de servicio que requieren acceso frecuente y fácil.

- Portátil – listo para enchufar y usar
- Versátil – disponible en muchos tamaños, estilos y fuentes de calor para adaptarse a tus necesidades
- Flexible – calor disponible tanto en la parte superior como en la inferior
- Disponible con bombillas incandescentes que contienen un revestimiento protector especial para evitar la contaminación de los alimentos
- El interruptor basculante es estándar; el potenciómetro es opcional en la serie GRFF
- Todas las unidades de calor base (GR-B, GRFFB y UGFFB) tienen una base calefactada preconfigurada que proporciona una envoltura de calor alrededor de su producto
- GMFFL, GRFF, GRFFL, UGFF, UGFFL proporcionan calor solo en la parte superior
- Los elementos térmicos cerámicos proporcionan más distancia entre la fuente de calor y la bandeja de soporte (solo serie UGFF)



Base térmica GR-B con bandeja opcional

GRFFB con potenciómetro y bandejas opcionales para alimentos adicionales



GMFFL en Designer Black estándar y bandeja para alimentos opcional



GLOMAX® MANTENEDORES DE SOBREMESA

Modelo	Dimensiones (An x Pr x Al)	Tensión (Monofásica)	Vatios	Peso aprox. de envío
GMFFL	329 x 644 x 445 mm	230	610	10 kg

Todos los modelos incluyen:

Incluye: cable y enchufe de 1829 mm, soporte para cartel frontal en la base y un inserto de plástico transparente para el soporte del cartel.

Ubicación del cable: Parte trasera, centro superior.

GLO-RAY® MANTENEDORES DE SOBREMESA

Modelo	Dimensiones (An x Pr x Al)	Tensión (Monofásica)	Vatios	Peso aprox. de envío
GR-B	324 x 559 x 57 mm	220 o 240	210 o 250	7 kg
GRFF	314 x 610 x 400 mm	220 o 240	500 o 500	7 kg
GRFFL	314 x 610 x 400 mm	220 o 240	600 o 620	7 kg
GRFF [^]	324 x 610 x 406-508 mm	220 o 240	710 o 750	13 kg
GRFFB [^]	324 x 610 x 406-508 mm	220 o 240	810 o 870	14 kg

[^] La altura libre estándar es de 356 mm. Especificar 306 o 406 mm si es necesario.

Todos los modelos incluyen:

Modelos enviados con: cable y enchufe de 1829 mm.

Ubicación del cable: GR-B, GRFFB, GRFFBL: Parte trasera, zona media inferior.

GRFF, GRFFL: Parte trasera, centro superior.

OPCIONES Y ACCESORIOS – PÁGINA 66

ULTRA-GLO® CALENTADORES DE ALIMENTOS PORTÁTILES CON ELEMENTOS CERÁMICOS

Modelo	Dimensiones (An x Pr x Al)	Tensión (Monofásica)	Vatios	Peso aprox. de envío
UGFF	314 x 565 x 479 mm	220 o 240	630 o 750	7 kg
UGFFL	314 x 565 x 479 mm	220 o 240	730 o 870	8 kg
UGFFB	324 x 572 x 559 mm	220 o 240	840 o 1000	12 kg
UGFFBL	324 x 572 x 559 mm	220 o 240	940 o 1120	13 kg

Todos los modelos portátiles de cerámica incluyen:

Modelos enviados con: cable y enchufe de 1829 mm.

Ubicación del cable: UGFF, UGFFL: Parte trasera, zona media superior.

UGFFB, UGFFBL: Parte trasera, centro inferior.

OPCIONES Y ACCESORIOS – PÁGINA 66

GR = Glo-Ray
GM = GLOMAX
UG = Ultra-Glo
Patata frita

x x FF B L

L = Luz Incandescente
Sin referencia = Sin Luz
B = Calor Base
Sin referencia = Sin calor base





UGFFB con bandeja de alimentos adicional (bandeja perforada no disponible)

OPCIONES (disponibles solo en el momento de la compra) (excluye GMFFL)

Designer colors (un color por unidad, la base térmica no está pintada, no disponible para modelos GR-B)

Los colores no estándar no admiten devolución – Clear Anodized estándar –

RED	Warm Red
BLACK	Black
GRAY	Gray Granite
WHITE	White Granite
NAVY	Navy Blue
GREEN	Hunter Green
COPPER	Antique Copper

Acabados brillantes (un color por unidad, la base térmica no está pintada, no disponible para modelos GR-B)

Los colores no estándar no admiten devolución –

RRED	Radiant Red
GGOLD	Gleaming Gold
GGRAY	Glossy Gray
BBLUE	Brilliant Blue
BBLACK	Bold Black

Espacio libre – desde la parte inferior del Glo-Ray hasta la parte superior de la superficie térmica (solo GRFFB, GRFFBL) – 356 mm estándar

305 mm

406 mm

SIGN HOLD Soporte para cartel para modelo GRFFL solo con palanca trasera (requiere un cartel de 229 mm de ancho x 140 mm de alto x 2 mm de profundidad, que no está incluido y añade 76 mm a la altura de la unidad)

INF Potenciómetro (no disponible en los modelos GR-B, GMFFL, UGFF, UGFFL, UGFFB o UGFFBL)

ACCESORIOS (disponibles para comprar en cualquier momento)

5PLTBOX Caja de cartón con cinco pliegues y recubrimiento resistente para patatas fritas con cinta – 489 ancho x 235 profundidad x 51 alto mm

8PLTBAG Bolsa para patatas fritas con ocho pliegues y recubrimiento resistente con cinta - 489 ancho x 235 profundidad x 51 alto mm

Bombilla LED ajustable Chef 230V – las bombillas deben girarse hacia abajo – excluye cualquier modelo sin bombillas existentes –

CLED-3000-230 Similar a luz halógena cálida **CLED-4000-230** Similar a luz fluorescente fría

SOPORTE DE FRITOS – PÁGINA 68

COLORES Y ACABADOS – INTERIOR DE PORTADA



CLED-3000 y -4000 Accesorio

Mantenedores de sobremesa Glo-Ray®

Hatco ofrece una amplia gama Glo-Ray® que pueden colocarse donde más se necesitan, junto a una freidora. La tecnología de calor Glo-Ray ofrece la capacidad de mantener los alimentos fritos a temperaturas óptimas, listos para servir, sin cocinarlos ni resecarlos.

- Recubrimiento resistente para productos en cajas o bolsas para áreas de servicio rápido
- Base precalentada que proporciona una envoltura de calor alrededor de tu producto
- Modelos portátiles, incluidos los de estilo pasante (serie GRFHS)
- Los elementos cerámicos y el contenedor ranurado evitan que el producto se reblandezca (serie GRFHS)
- Las cintas para freír con recubrimiento resistente absorben más calor radiante que el acero inoxidable y pueden estar hasta 8° a 11°C más calientes (serie GRFHS)
- El separador de secciones permite almacenar múltiples productos simultáneamente (serie GRFHS)
- Fuente de calor superior incorporada con soporte de poste abatible (series GRFSC, GRFS)
- Los calentadores (series GRFSC, GRFS) cuentan con una fuente de calor superior incorporada y un soporte de montaje en poste
- Se ofrecen diversos tipos de modelos (Serie GRFS)
- La serie GRFS tiene interruptor de encendido/apagado, cable y enchufe, además de potenciómetro opcional

GRFHS-21 con separador opcional en el lado derecho para cesta de freír y cinta accesorio para freír (también disponible separador en el lado izquierdo)



GRFHS-16



GRFHS-PTT21



GRFSCL-18
Poste de montaje giratorio

MANTENEDORES DE SOBREMESA PORTÁTILES

Modelo	Bombillas	Dimensiones (An x Pr x Al)	Voltaje Monofásico	Vatios	Peso aprox. de envío
GRFHS-16 [↔]	2	416 x 583 x 576 mm	220 o 240	1057 o 1110	24 kg
GRFHS-21 [↔]	2	543 x 721 x 576 mm	220 o 240	1218 o 1200	29 kg
GRFHS-26 [↔]	2	670 x 594 x 562 mm	220 o 240	1243 o 1129	30 kg
GRFHS-PT26 [♣]	2	747 x 577 x 625 mm	220 o 240	1233 o 1468	29 kg
GRFHS-PT26 ^{♣*}	2	747 x 577 x 678 mm	220 o 240	1233 o 1468	29 kg
GRFHS-PTT21 [↔]	2	630 x 965 x 572 mm	220 o 240	1486 o 1768	46 kg

*Incluye una base de mantenimiento de alimentos calientes incorporada de 152 mm de profundidad (102 mm es el estándar en todos los demás modelos).

♣Portacucharas estándar.

↔Añadir 43 mm al ancho si se pide sin soporte para cuchara.

Todos los modelos de mantenedores de sobremesa incluyen:

Modelos enviados con: Un contenedor ranurado y un divisor seccional.

Ubicación del cable: GRFHS-16, -21, -26, -PT26: Parte trasera, esquina inferior derecha.

GRFHS-PTT21: Lado inferior derecho.

MANTENEDORES DE SOBREMESA

Modelo	Bombillas	Dimensiones (An x Pr x Al)	Voltaje Monofásico	Vatios	Peso aprox. de envío
GRFSC-1 [⊖]	—	152 x 457 x 489-572 mm	220 o 240	630 o 750	5 kg
GRFSCL-1 [⊖]	2	229 x 457 x 489-572 mm	220 o 240	730 o 870	6 kg
GRFSCL-1 ^{⊖*}	—	152 x 457 x 489-572 mm	220 o 240	630 o 750	5 kg
GRFSCLR-1 ^{⊖*}	2	229 x 457 x 489-572 mm	220 o 240	730 o 870	6 kg
GRFS-24 [⊖]	—	152 x 610 x 318-394 mm	220 o 240	500 o 500	5 kg
GRFSL-24 [⊖]	2	229 x 610 x 318-394 mm	220 o 240	600 o 608	6 kg
GRFSR-24 ^{⊖*}	—	152 x 610 x 318-394 mm	220 o 240	500 o 500	5 kg
GRFSRL-24 ^{⊖*}	2	229 x 610 x 318-394 mm	220 o 240	600 o 620	6 kg

⊖ Especificar una altura libre de 305, 425, 457 (estándar) o 508 mm al realizar el pedido.

* Estación de fritura calentador sin cable ni enchufe. Pase los cables de alimentación a través del poste de montaje.

⊖ Especificar una altura libre de 254, 279, 305 o 330 mm (estándar) al realizar el pedido.

Todos los modelos de mantenedores de sobremesa incluyen:

Ubicación del Interruptor: Modelos con Elemento Calentador de Cerámica: Parte trasera de la unidad.

Modelos de elementos calentadores con revestimiento metálico: Parte frontal de la unidad.

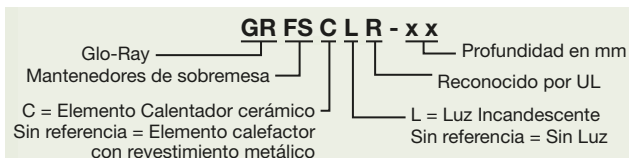
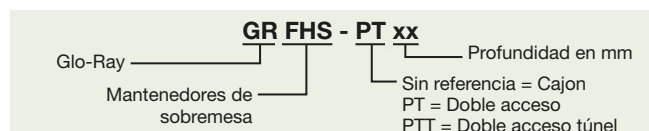
Ubicación del cable GRFS-24 y GRFSL-24: Parte trasera, zona superior central.

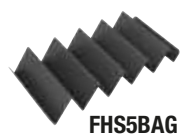
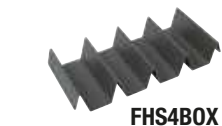
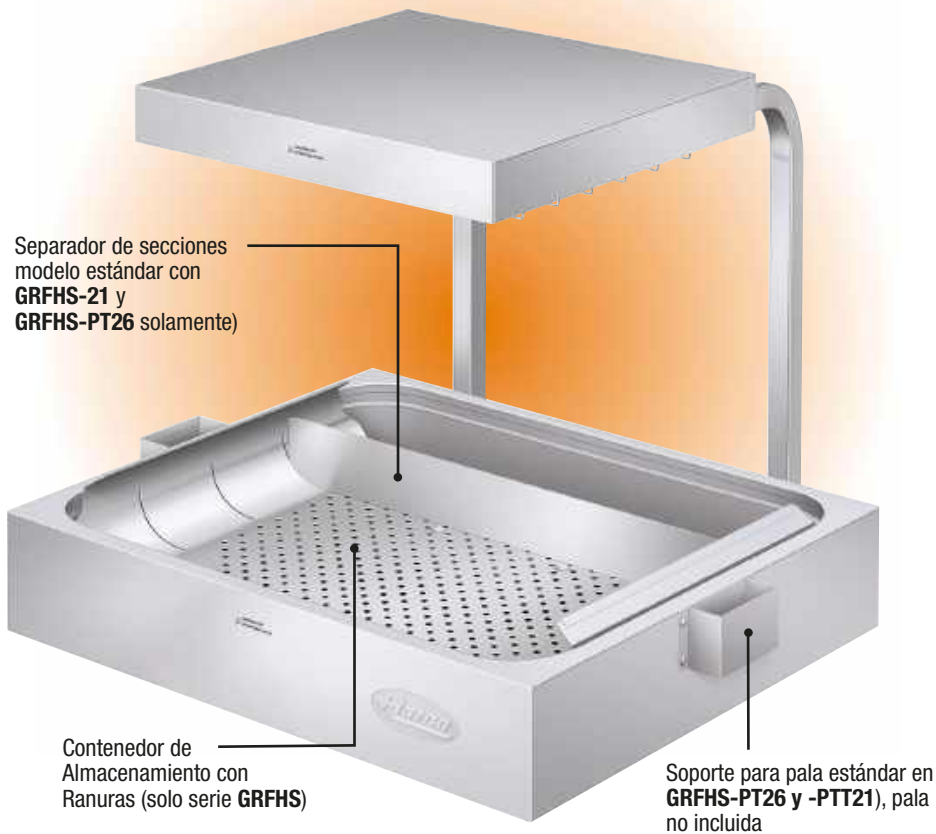
GRFSC-18 y GRFSCL-18: Parte trasera, lado derecho.

GRFS, GRFSL, GRFSC, GRFSCL con soporte de poste giratorio y cable con enchufe



OPCIONES Y ACCESORIOS – PÁGINA 68





OPCIONES (disponibles solo en el momento de la compra)

FHS-CUT	Corte lado derecho ó izquierdo para cesta (debe especificar el lado en el momento del pedido) Añade 43 mm a la anchura de la unidad (solo modelos GRFHS-16, -21, -26)
INF	Potenciómetro (solo modelos GRFS con cubierta metálica)

ACCESORIOS (disponibles para comprar en cualquier momento)

FHS4BOX	Bandeja soporte cajas fritos 4 carriles y recubrimiento resistente con cinta (GRFHS-16 y -26) – 273 An x 127 P x 44 Al mm
FHS5BAG	Bandeja soporte bolsas fritos 5 carriles y recubrimiento resistente para patatas fritas con cinta (GRFHS-16 y -26) – 286 An x 127 P x 48 Al mm
FHS5BOX	Bandeja soporte cajas fritos 5 carriles y recubrimiento resistente con cinta (GRFHS-21) – 445 An x 127 P x 48 Al mm
FHS6BAG	Bandeja soporte bolsas y cajas fritos 6 carriles y recubrimiento resistente con cinta (GRFHS-21, -PT26, y -PTT21) – 349 an x 127 pr x 51 al mm
FHS6BB	Bandeja soporte bolsas fritos 6 carriles y recubrimiento resistente (GRFHS-21, -PT26, y -PTT21) – 438 An x 127 P x 44 Al mm
FHS7BAG	Bandeja soporte bolsas fritos 7 carriles y recubrimiento resistente con cinta (GRFHS-21) – 454 An x 127 P x 48 Al mm
PTT16-10BAG	Bandeja soporte bolsas fritos 10 carriles y recubrimiento resistente – (GRFHS-PT26 & -PTT21) 381 An x 98 P x 44 Al mm
5BH	Soporte para Bolsas Lado a Lado de 127 mm (GRFHS-21)
FHS-SH	Soporte para pala (añade 32 mm en anchura de la unidad) uno estándar en los modelos – GRFHS-PT26, -PTT21
FHSDIV1	Divisor – 407 mm de ancho x 83 mm de alto (modelos GRFHS-16, -26)

Bombilla ajustable Chef LED230V - las bombillas deben girarse hacia abajo -

CLED-3000-230	Similar a la luz halógena cálida
CLED-4000-230	Similar a luz fluorescente fría

CLED-3000 y -4000 Accesorio



Estaciones de Corte

*Supermercados • Tiendas Gourmet • Cafeterías
Bares y Restaurantes • Hoteles y Buffets*



DCSB400-1CM modelos superiores a los modelos **HGSM-4060** *pág. 70*



DCSB400-R24-1 con base opcional Swanstone y poste y pantalla de latón brillante opcional *pág. 70*



DCSB400-R24-1 con base opcional Swanstone y poste y pantalla estándar en Níquel Brillante. Mostrado con **GR2S-36** *pág. 70*



DCSB400-R24-1 con base opcional de Granito Gris y poste y pantalla estándar en Níquel Brillante *pág. 70*



GRCSCL-24 con mampara protectora para mano izquierda, bandeja de goteo y tabla de cortar *pág. 71*



ACCESORIOS (CSCL-BOARD Mostrado) *pág. 71*

Distribuido en España por :

 **fritermia**



Estaciones de servicio y corte

La estación de servicio proporciona temperaturas adecuadas para servir alimentos, combinando la lámpara de calor decorativa Hatco con una base térmica de Swanstone® crear una atractiva presentación.

- La lámpara decorativa mantenedora telescópica patentada tiene un pivotante de pantalla de 30°
- Las bases mantenedoras están fabricadas con materiales aptos para alimentos y vienen en tres colores que simulan piedra
- La base calefactada está controlada por un termostato ajustable y un interruptor de encendido
- Las unidades vienen con una tabla de cortar a juego (excluye DCS400-1, -1CM), que retiene los líquidos y mantiene limpios los manteles
- DCS400-1 tiene una base con peso de 10 kg, perfecta para uso en buffet
- Los modelos con piedra simulada están fabricados en Swanstone®



ESTACIONES DE CORTE

Modelo	Número de lámparas	Anchura	Base Térmica Área de Superficie	Voltaje Monofásico	Vatios	Peso aprox. de envío
DCS400-1	1	203 mm	—	230	230	15 kg
DCS400-1CM	1	156 mm	—	230	230	9 kg
DCSB400-R24-1	1	660 mm	610 mm de diámetro.	230	580	34 kg
DCSB400-2420-1	1	610 mm	610 ancho x 508 profundidad mm	230	730	38 kg
DCSB400-3624-2	2	914 mm	914 ancho x 610 profundidad mm	230	1259	60 kg

Todos los modelos de estación de corte incluyen:

Modelos enviados con: DCS400-1, -1CM Una bombilla con revestimiento transparente. DCS400-1 incluye base negra.

DCSB400-R24-1, -2420-1: Una bombilla con recubrimiento transparente, calentador de base, mampara protectora de cristal y tabla de cortar.

DCSB400-3624-2: Dos bombillas con recubrimiento transparente, calor en la base, mampara protectora de cristal y tabla de cortar.

Espacio libre telescópico: DCS400-1, -1CM: (desde la parte inferior de la pantalla hasta la encimera) 406 - 711 mm.

DCSB400-R24-1, -2420-1, -3624-2: (desde la parte inferior de la pantalla hasta la parte superior de la tabla de cortar) 356 - 660 mm.

Ubicación del cable: DCS400-1: Base de la unidad, centro del lado del servidor. DCS400-1CM: Bajo encimera.

DCSB400-R24-1: Base de la unidad, lado del servidor a la izquierda.

DCSB400-2420-1: Base de la unidad, lado del servidor a la izquierda.

DCSB400-3624-2: Base de la unidad, lado del servidor a la izquierda.

OPCIONES (disponibles solo en el momento de la compra)

Pantalla y poste(s) en acabado cromado, sin cargo adicional – Los colores no estándar no admiten devolución –

Bright Nickel estándar –

BBRASS	Bright Brass
BCOPPER	Bright Copper
ABRASS	Antique Brass
ABRONZE	Antique Bronze

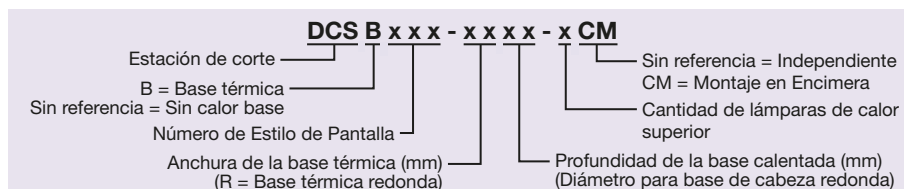
Base y tabla de cortar en piedra simulada (excepto DCS400-1, -1CM), sin cargo adicional – Los colores no estándar no admiten devolución –

ASHGRAY	Ash Gray
BIRCH	Birch
ICE	Ice

Anillo embellecedor (solo DCS400-1CM) en piedra simulada, sin cargo adicional – Los colores no estándar no admiten devolución –

ASHGRAY	Ash Gray
BIRCH	Birch
ICE	Ice

COLORES Y ACABADOS – INTERIOR DE PORTADA



Estaciones de trinchado Glo-Ray®

Una excelente incorporación para prolongar los tiempos de conservación de los alimentos durante los períodos de servicio es la estación de Corte Glo-Ray®. Cree una estación de servicio completa para buffets añadiéndola al armario de mantenimiento Flav-R-Savor® de Hatco.

- Los elementos térmicos cerámicos superiores proyectan calor radiante de alta intensidad sobre toda el área objetivo
- Espacio libre ajustable de 445 a 570 mm
- Portátil – incluye un cable y enchufe de 1829 mm
- Luces incandescentes resistentes a roturas iluminan el área de espera
- Bandeja de goteo y tabla de cortar disponibles
- GRCSCLH tiene la base calefactada



GRCSCL-24 con mampara protectora a la izquierda, bandeja de goteo y tabla de cortar



GRCSCLH-24 con mampara protectora a la izquierda, bandeja de goteo y tabla de cortar



GRCSCLH-24 controles

ESTACIONES DE CORTE CON ELEMENTOS CERÁMICOS

Modelo	Dimensiones (An x Pr x Al)†	Voltaje Monofásico	Vatios	Peso aprox. de envío
GRCSCL-24	660 x 711 x 572-724 mm	220 o 240	1137 o 990	25 kg
GRCSCLH-24	660 x 711 x 572-724 mm	220 o 240	1438 o 1316	25 kg

†El ancho incluye la mampara protectora lado izquierdo.

Todos los modelos de estación de trinchado incluyen:

Modelos enviados con: Mampara protectora lado derecho.

Ubicación del cable: Parte trasera en la base.

ACCESORIOS (disponibles para comprar en cualquier momento)

CSCLB/PACC	Kit de protector lado izquierdo transparente (1 kg)
CSCL-PAN	Bandeja de goteo personalizada de acero inoxidable 508 x 679 x 25 mm (4 kg)
CSCL-BOARD	Tabla de cortar aprobada por NSF – 457 x 610 x 44 mm (9 kg)
Bombilla ajustable Chef LED230V - las bombillas deben girarse hacia abajo - consulte la página 47 para más información-	
CLED-3000-230	Similar a luz halógena cálida
CLED-4000-230	Similar a luz fluorescente fría



CSCLB/PACC



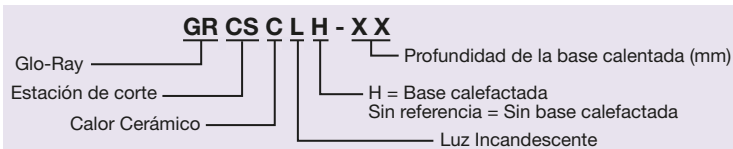
CSCL-PAN



CSCL-BOARD



CLED-3000 y -4000 Accesorio



Portátiles

*Supermercados • Tiendas Gourmet • Cafeterías
Bares y Restaurantes • Hoteles y Buffets •
Tiendas de conveniencia*



GRSR-17 con color Navy Blue opcional y bandeja para alimentos opcional *pág. 73*



HBG-2418 en cristal cerámico blanco opcional *pág. 74*



HGSM-4060 *pág. 78*



GRSS-3618 Swanstone opcional *pág. 76*



GRHW-1SG *pág. 82*



GRBW-30 con carcasas opcionales *pág. 83*



GRS-72-1 con bandejas para alimentos opcionales *pág. 79*

Distribuido en España por :



fritermia

Plataformas térmicas portátiles Glo-Ray®

Mantienen la comida caliente a temperaturas de servicio. Ideal para usar con productos envueltos o para colocar detrás de una mampara protectora con alimentos sin envolver como pizza, galletas, magdalenas y cookies.

- La unidad está diseñada para uso en encimera o encastrada – ver dimensiones de recorte a continuación
- Distribución uniforme del calor con elemento tipo manta
- Base calefactada con control termostático
- Disponible en tres tamaños para contener bandejas estándar de 381, 432 o 483 mm de diámetro
- Interruptor de encendido con luz con cable y enchufe incorporados
- Embellecedor de acero inoxidable opcional



GRSR-17 con color Navy Blue opcional y bandeja de alimentos opcional



GRSR-19 con color Hunter Green opcional y bandeja para pizza como accesorio

PLATAFORMAS TÉRMICAS

Modelo	Dimensiones Diám. x Al.	Tensión Monofásica	Vatios	Peso aprox. de envío
GRSR-15	425 x 98 mm	220 o 240	250	8 kg
GRSR-17	476 x 98 mm	220 o 240	325	9 kg
GRSR-19	527 x 98 mm	220 o 240	400	10 kg

☞ Cuando no se especifica ningún color, la unidad será negra.

Tamaño máximo de bandeja: GRSR-15 = 381 mm de diámetro
GRSR-17 = 432 mm de diámetro
GRSR-19 = 483 mm de diámetro

Ubicación del cable: Cable de 1829 mm y enchufe situado en la parte inferior.

PLATAFORMAS TÉRMICAS REDONDAS ENCASTRABLES

Modelo	Diámetro Mínimo	Diámetro Máximo	Debajo del mostrador
GRSR-15	410 mm	413 mm	137 mm
GRSR-17	460 mm	464 mm	137 mm
GRSR-19	511 mm	514 mm	137 mm

OPCIONES (disponibles solo en el momento de la compra)

SS SIDE Lateral de acero inoxidable

Colores Designer – Los colores no estándar no admiten devolución – Black estándar –

RED Warm Red

GRAY Gray Granite

WHITE White Granite

NAVY Navy Blue

GREEN Hunter Green

COPPER Antique Copper

COLORES Y ACABADOS – INTERIOR DE PORTADA





Plataformas térmicas redondas portátiles Glo-Ray® Swanstone®

Las plataformas térmicas Glo-Ray® de Hatco están fabricadas con materiales aptos para alimentos y vienen en tres colores de piedra simulada. Estos calentadores únicos de buffet o como expositores de aperitivos.

- Incluye un interruptor iluminado, cable y enchufe, y una base térmica controlada por termostato para mantener tus alimentos calientes y deliciosos
- Elevadores opcionales de 76 o 127 mm disponibles en Stainless Steel estándar ó Designer colors
- Los modelos con piedra simulada son Swanstone®

GRSSR-18 Swanstone® estándar Night Sky con elevador opcional de 127 mm en color Warm Red



GRSSR-16 Swanstone® estándar Night Sky con elevador opcional de 76 mm en Gray Granite

GRSSR-20 Swanstone® estándar Night Sky

PLATAFORMAS TÉRMICAS REDONDAS PORTÁTILES SWANSTONE®

Modelo	Dimensiones Diám. x Al.	Voltaje Monofásico	Vatios	Peso aprox. de envío
GRSSR-16	406 x 67 mm	240	250	6 kg
GRSSR-18	457 x 67 mm	240	325	7 kg
GRSSR-20	508 x 67 mm	240	400	8 kg

Rango de temperatura: 38°-93°C.

Ubicación del cable: Cable de 1829 mm y enchufe situados en la parte trasera de la base.

PLATAFORMAS TÉRMICAS REDONDAS PORTÁTILES SWANSTONE® Y LÁMPARA DECORATIVA

Modelo	Dimensiones (An x Pr x Al)	Voltaje Monofásico	Vatios	Peso aprox. de envío
GRSSR20-DL77516	508 x 572 x 914 mm	240	650	15 kg

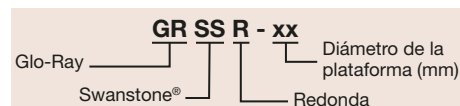
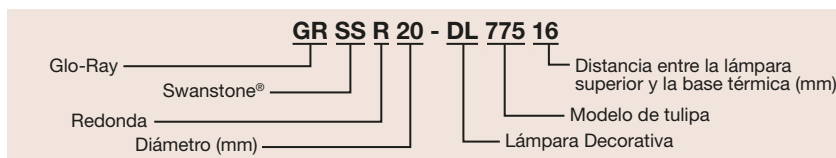
Bombilla: Bombilla transparente de 250 vatios, sin recubrimiento.

Rango de temperatura: 38°-93°C.

Ubicación del cable: Cable de 1829 mm y enchufe situados en la parte trasera de la base.

Distancia de la lámpara: 415 mm de espacio desde la parte inferior de la pantalla hasta la base.

OPCIONES Y ACCESORIOS – PÁGINA 75





GRSSR20-DL77516
Swanstone® estándar
Night Sky y base y
tulipa estándar Black



OPCIONES (disponibles solo en el momento de la compra)

Base de color Designer y lámpara para modelos GRSSRxx-DL77516 – Los colores no estándar no admiten devolución – Black estándar –

RED	Warm Red
GRAY	Gray Granite
WHITE	White Granite
NAVY	Navy Blue
GREEN	Hunter Green
COPPER	Antique Copper

Colores Swanstone® – Los colores no estándar no admiten devolución –

SS-ASHGRAY	Ash Gray
SS-BIRCH	Birch
SS-ICE	Ice

Elevadores de 76 mm - Disponibles en colores Designer y acero inoxidable (no disponibles en el GRSSR20-DL77516) -

Los colores no estándar no admiten devolución –

3RISER16	GRSSR-16
3RISER18	GRSSR-18
3RISER20	GRSSR-20

127 mm Elevadores – Disponibles en Designer colors y Stainless Steel (no disponibles en el GRSSR20-DL77516) –

Los colores no estándar no admiten devolución –

5RISER16	GRSSR-16
5RISER18	GRSSR-18
5RISER20	GRSSR-20

ACCESORIOS (disponibles para comprar en cualquier momento)

WHITE-CTD-240 250 vatios, 240V, bombilla transparente, recubierta (GRSSR20-DL77516 admite una bombilla)

COLORES Y ACABADOS – INTERIOR DE PORTADA





Plataformas térmicas rectangulares portátiles Glo-Ray® Swanstone®

Combina la zona de calor con tus plataformas térmicas Glo-Ray® de Hatco. Vienen en seis colores que simulan piedra y son ideales para líneas de buffet o como expositores de aperitivos. Estas plataformas térmicas mantendrán la comida caliente de forma segura mientras se integran con tu decoración.

- Las plataformas térmicas Swanstone® Hatco están fabricadas con materiales aprobados y seguros para alimentos deliciosos
- Incluye un interruptor iluminado, cable y enchufe, y una base térmica con control termostático para mantener tus alimentos calientes y deliciosos
- Los modelos con piedra simulada son Swanstone®



GRSS-3618



GRSS-3618 con superficie de piedra Dekton® Domoos opcional

PLATAFORMAS TÉRMICAS RECTANGULARES PORTÁTILES SWANSTONE®

Modelo	Dimensiones (An x Pr x Al)	Tensión Monofásica	Vatios	Peso aprox. de envío
GRSS-2418	606 x 454 x 66 mm	220 o 240	635	13 kg
GRSS-3018	759 x 454 x 66 mm	220 o 240	780	14 kg
GRSS-3618	911 x 454 x 66 mm	220 o 240	930	16 kg
GRSS-4818 [‡]	1216 x 454 x 157 mm	220 o 240	1270	21 kg
GRSS-6018 [‡]	1521 x 454 x 157 mm	220 o 240	1560	26 kg
GRSS-7218 [‡]	1826 x 454 x 157 mm	220 o 240	1860	31 kg

[‡] La altura incluye las patas estándar de 102 mm.

Todos los modelos de estante de plataforma térmica portátil incluyen:

Ubicación del cable: Cable de 1829 mm y enchufe situados en el centro del lateral con interruptor.

OPCIONES (disponibles solo en el momento de la compra)



Color de piedra simulada – Los colores Swanstone no admiten devolución –

SS-ASHGRAY	Ash Gray
SS-BIRCH	Birch
SS-ICE	Ice



Colores de Piedra Dekton® – Todas las superficies Dekton no admiten devolución –

GRSS-2418 – Plataformas Térmicas Rectangulares –

DOMOOS	Domoos
REM	Rem
SOKE	Soke

GRSS-3018 – Plataformas Térmicas Rectangulares –

DOMOOS	Domoos
REM	Rem
SOKE	Soke

GRSS-3618 – Plataformas Térmicas Rectangulares –

DOMOOS	Domoos
REM	Rem
SOKE	Soke

GRSS-4818 – Plataformas Térmicas Rectangulares –

DOMOOS	Domoos
REM	Rem
SOKE	Soke

GRSS-6018 – Plataformas Térmicas Rectangulares –

DOMOOS	Domoos
REM	Rem
SOKE	Soke

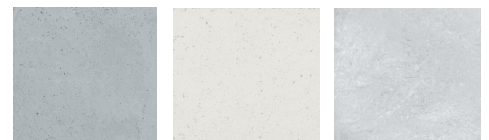
GRSS-7218 – Plataformas Térmicas Rectangulares –

DOMOOS	Domoos
REM	Rem
SOKE	Soke

COLORES Y ACABADOS – INTERIOR DE PORTADA



Superficies de piedra Swanstone® disponibles para estos modelos:



Ash Gray

Birch

Ice



Superficies de piedra Dekton® disponibles para estos modelos:

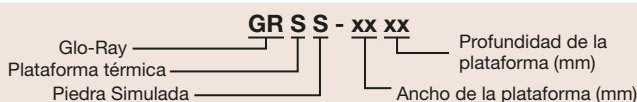


Domoos

Rem

Soke

Nota: Debido a la textura natural, los patrones pueden variar.



Plataforma vitrocerámica de mantenimiento

Las elegantes placas tienen una superficie de cristal cerámico que crea un calor uniforme en toda la superficie y está fabricada con material aprobado para uso alimentario. Los controles termostáticos ajustables permiten controlar fácilmente la temperatura de superficie en un rango de 38° a 90°C.

- Interruptor luminoso de encendido/apagado
- Equipado con un anillo de montaje elegante disponible en Stainless Steel estándar, White ó Designer Black
- Todas las unidades vienen con un cable y enchufe de 1829 mm



HBG-2418



HBG-FS-24 Tope para alimentos black en ángulo (vista detallada) con anillo embellecedor Designer Black HBG-TRIM-BLK opcional



HBG-2418 en Black Glass estándar y anillo embellecedor de Stainless Steel



HBG-2418 con Cristal White, Marco y Anillo Embellecedor opcionales

PLATAFORMA VITROCERÁMICA DE MANTENIMIENTO

Modelo	Dimensiones (An x Pr x Al)	Tensión Monofásica	Vatios	Peso aprox. de envío
HBG-2418	619 x 467 x 64 mm	220 o 240	425	14 kg
HBG-3018	772 x 467 x 64 mm	220 o 240	525	15 kg
HBG-3618 [‡]	924 x 467 x 156 mm	220 o 240	630	17 kg
HBG-4818 [≈]	1219 x 467 x 156 mm	220 o 240	850	19 kg
HBG-6018 [≈]	1534 x 467 x 156 mm	220 o 240	1050	28 kg
HBG-7218 [≈]	1838 x 467 x 156 mm	220 o 240	1260	31 kg

[‡] La altura incluye las patas estándar de 102 mm, las unidades de 1219 mm y más grandes están construidas con dos piezas de cristal de igual tamaño que crean una junta.

Todos los modelos de estante de cristal con base térmica portátil incluyen:

Ubicación del cable: Cable de 1829 mm y enchufe situados en el centro del lateral con interruptor.

OPCIONES (disponibles solo en el momento de la compra)

Color del Cristal Cerámico – Black estándar

HBG-GLASS-WHT White

Topo de alimentos en ángulo mantiene el producto en la zona de calor – Elige tamaño/color

610 mm HBG-FS-24 Designer Black HBG-FSW-24 White

672 mm HBG-FS-30 Designer Black HBG-FSW-30 White

914 mm HBG-FS-36 Designer Black HBG-FSW-36 White

1219 mm HBG-FS-48 Designer Black HBG-FSW-48 White

1524 mm HBG-FS-60 Designer Black HBG-FSW-60 White

1829 mm HBG-FS-72 Designer Black HBG-FSW-72 White

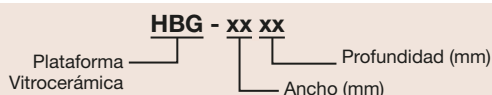
Color del anillo embellecedor – Stainless Steel

HBG-TRIM-BLK Black HBG-TRIM-WHT White

Color del marco (base) – Black estándar – Los colores no estándar no admiten devolución –

HBG-FRAME-WHT White

COLORES Y ACABADOS – INTERIOR DE PORTADA





Plataforma vitrocerámica térmica portátil

Las placas cerámicas de Hatco crea un calor uniforme en toda la superficie superior. El nuevo diseño utiliza un sistema modular, por lo que las unidades pueden colocarse una al lado de la otra. Esto permite una gran flexibilidad en las zonas de buffet. Cada unidad tiene una superficie de cristal del tamaño de una bandeja para alimentos GN 1/1.

- Control electrónico de temperatura con cinco ajustes para 55°, 65°, 75°, 85° y 95°C
- El diseño del sistema modular y portátil ofrece gran flexibilidad
- Diseño sencillo para una fácil limpieza y mantenimiento
- Carcasa duradera de acero inoxidable



HGSM-4060



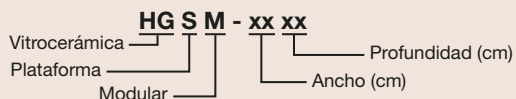
HGSM-4060

PLATAFORMA VITROCERÁMICA TÉRMICA PORTÁTIL

Modelo	Dimensiones (An x Pr x Al)	Voltaje Monofásico	Vatios	Peso aprox. de envío
HGSM-4060	400 x 600 x 58 mm	230	300	8 kg

Todos los modelos de plataformas vitrocerámicas portátil incluyen:

Ubicación del cable: Cable de 1829 mm y enchufe situados en la parte posterior izquierda de la unidad.



Plataformas térmicas portátiles Glo-Ray®

Ya sea que necesite una base térmica o calor adicional en una zona de paso o de buffet, la línea completa de opciones de bases térmicas Glo-Ray® de Hatco puede ayudarle. Utilizando bases que poseen una resistencia tipo manta para una temperatura uniforme, la base controlada termostáticamente prolonga de forma segura el tiempo de conservación de tus alimentos.

Flexibilidad, estilo y calidad caracterizan a estos pilares del bufé. Disponible en una variedad de profundidades para satisfacer tus necesidades específicas.

- Distribución uniforme del calor con resistencia tipo manta
- Termostato ajustable incorporado que controla la temperatura de la superficie
- Base de aluminio extrusionado con superficie superior de acero inoxidable – superficie opcional de aluminio con recubrimiento resistente (Hardcoat)
- Patas opcionales de 102 mm (estándar en modelos de 914 mm y más anchos)
- Kit opcional de patas inclinadas y riel para bandejas
- Anchos de modelo desde 457 hasta 1829 mm
- Profundidades del modelo: 152, 197, 248, 305, 349, 394, 400, 445, 495, 546, 597, 648 mm

Continúa en la página siguiente...



GRS-30-I en color opcional Black Designer con bandejas para alimentos opcionales debajo de un calentador **GRAH-36** en color opcional Warm Red Designer con interruptor y soportes tipo C

PLATAFORMAS TÉRMICAS PORTÁTILES GLO-RAY®

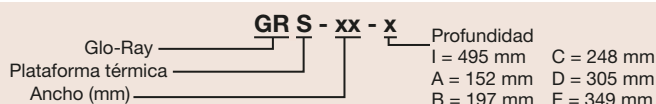
Modelo	Dimensiones (An x Al)	Voltaje Monofásico	Vatios	Peso aprox. de envío	Modelo	Dimensiones (An x Al)	Voltaje Monofásico	Vatios	Peso aprox. de envío
495 mm prof estándar – admite bandejas de mesa de vapor de 305 x 508 mm					248 mm de profundidad C				
GRS-18-I	457 x 57 mm	220 o 240	272	7 kg	GRS-18-C	457 x 57 mm	220 o 240	136	5 kg
GRS-24-I	610 x 57 mm	220 o 240	381	9 kg	GRS-24-C	610 x 57 mm	220 o 240	191	5 kg
GRS-30-I	762 x 57 mm	220 o 240	490	11 kg	GRS-30-C	762 x 57 mm	220 o 240	245	6 kg
GRS-36-I	914 x 133 mm	220 o 240	599	13 kg	GRS-36-C	914 x 133 mm	220 o 240	299	7 kg
GRS-42-I	1067 x 133 mm	220 o 240	653	15 kg	GRS-42-C	1067 x 133 mm	220 o 240	327	9 kg
GRS-48-I	1219 x 133 mm	220 o 240	762	16 kg	GRS-48-C	1219 x 133 mm	220 o 240	381	9 kg
GRS-54-I	1372 x 133 mm	220 o 240	871	19 kg	GRS-54-C	1372 x 133 mm	220 o 240	436	10 kg
GRS-60-I	1524 x 133 mm	220 o 240	980	20 kg	GRS-60-C	1524 x 133 mm	220 o 240	490	11 kg
GRS-66-I	1676 x 133 mm	220 o 240	1089	23 kg	GRS-66-C	1676 x 133 mm	220 o 240	544	12 kg
GRS-72-I	1829 x 133 mm	220 o 240	1198	25 kg	GRS-72-C	1829 x 133 mm	220 o 240	599	13 kg
152 mm de profundidad A					305 mm de profundidad D				
GRS-18-A	457 x 57 mm	220 o 240	109	5 kg	GRS-18-D	457 x 57 mm	220 o 240	218	5 kg
GRS-24-A	610 x 57 mm	220 o 240	136	5 kg	GRS-24-D	610 x 57 mm	220 o 240	272	6 kg
GRS-30-A	762 x 57 mm	220 o 240	163	6 kg	GRS-30-D	762 x 57 mm	220 o 240	327	8 kg
GRS-36-A	914 x 133 mm	220 o 240	191	7 kg	GRS-36-D	914 x 133 mm	220 o 240	381	9 kg
GRS-42-A	1067 x 133 mm	220 o 240	245	9 kg	GRS-42-D	1067 x 133 mm	220 o 240	490	10 kg
GRS-48-A	1219 x 133 mm	220 o 240	272	9 kg	GRS-48-D	1219 x 133 mm	220 o 240	544	12 kg
GRS-54-A	1372 x 133 mm	220 o 240	299	10 kg	GRS-54-D	1372 x 133 mm	220 o 240	599	13 kg
GRS-60-A	1524 x 133 mm	220 o 240	327	11 kg	GRS-60-D	1524 x 133 mm	220 o 240	653	15 kg
GRS-66-A	1676 x 133 mm	220 o 240	354	12 kg	GRS-66-D	1676 x 133 mm	220 o 240	708	16 kg
GRS-72-A	1829 x 133 mm	220 o 240	381	13 kg	GRS-72-D	1829 x 133 mm	220 o 240	762	17 kg
197 mm de profundidad B					349 mm de profundidad E				
GRS-18-B	457 x 57 mm	220 o 240	109	5 kg	GRS-18-E	457 x 57 mm	220 o 240	218	6 kg
GRS-24-B	610 x 57 mm	220 o 240	136	5 kg	GRS-24-E	610 x 57 mm	220 o 240	272	7 kg
GRS-30-B	762 x 57 mm	220 o 240	163	6 kg	GRS-30-E	762 x 57 mm	220 o 240	327	9 kg
GRS-36-B	914 x 133 mm	220 o 240	191	7 kg	GRS-36-E	914 x 133 mm	220 o 240	381	10 kg
GRS-42-B	1067 x 133 mm	220 o 240	245	9 kg	GRS-42-E	1067 x 133 mm	220 o 240	490	11 kg
GRS-48-B	1219 x 133 mm	220 o 240	272	9 kg	GRS-48-E	1219 x 133 mm	220 o 240	544	13 kg
GRS-54-B	1372 x 133 mm	220 o 240	299	10 kg	GRS-54-E	1372 x 133 mm	220 o 240	599	14 kg
GRS-60-B	1524 x 133 mm	220 o 240	327	11 kg	GRS-60-E	1524 x 133 mm	220 o 240	653	15 kg
GRS-66-B	1676 x 133 mm	220 o 240	354	12 kg	GRS-66-E	1676 x 133 mm	220 o 240	708	17 kg
GRS-72-B	1829 x 133 mm	220 o 240	381	13 kg	GRS-72-E	1829 x 133 mm	220 o 240	762	18 kg

Todos los modelos de plataformas térmicas portátiles incluyen:

Capacidad de bandejas (305 x 508 mm): GRS-18-I, -24-I = 1 bandeja
 GRS-30-I, -36-I = 2 bandejas
 GRS-42-I, -48-I = 3 bandejas
 GRS-54-I, -60-I = 4 bandejas
 GRS-66-I, -72-I = 5 bandejas

Ubicación del cable: Centro del lateral con controles.

OPCIONES Y ACCESORIOS – PÁGINA 81





Plataformas térmicas portátiles Glo-Ray®

Continuación



GRS-30-I en color Designer opcional con riel para bandejas opcionales para alimentos

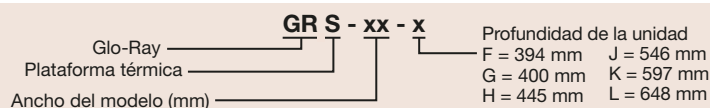
PLATAFORMAS TÉRMICAS PORTÁTILES

Modelo	Dimensiones (An x Al)	Voltaje Monofásico	Vatios	Peso aprox. de envío	Modelo	Dimensiones (An x Al)	Voltaje Monofásico	Vatios	Peso aprox. de envío
394 mm de profundidad					546 mm de profundidad				
GRS-18-F	457 x 57 mm	220 o 240	218	6 kg	GRS-18-J	457 x 57 mm	220 o 240	327	9 kg
GRS-24-F	610 x 57 mm	220 o 240	272	8 kg	GRS-24-J	610 x 57 mm	220 o 240	408	12 kg
GRS-30-F	762 x 57 mm	220 o 240	327	10 kg	GRS-30-J	762 x 57 mm	220 o 240	490	14 kg
GRS-36-F	914 x 133 mm	220 o 240	381	11 kg	GRS-36-J	914 x 133 mm	220 o 240	572	15 kg
GRS-42-F	1067 x 133 mm	220 o 240	490	13 kg	GRS-42-J	1067 x 133 mm	220 o 240	735	16 kg
GRS-48-F	1219 x 133 mm	220 o 240	544	15 kg	GRS-48-J	1219 x 133 mm	220 o 240	817	17 kg
GRS-54-F	1372 x 133 mm	220 o 240	599	17 kg	GRS-54-J	1372 x 133 mm	220 o 240	898	20 kg
GRS-60-F	1524 x 133 mm	220 o 240	653	18 kg	GRS-60-J	1524 x 133 mm	220 o 240	980	22 kg
GRS-66-F	1676 x 133 mm	220 o 240	708	19 kg	GRS-66-J	1676 x 133 mm	220 o 240	1062	24 kg
GRS-72-F	1829 x 133 mm	220 o 240	762	20 kg	GRS-72-J	1829 x 133 mm	220 o 240	1143	26 kg
400 mm de profundidad					597 mm de profundidad				
GRS-18-G	457 x 57 mm	220 o 240	245	6 kg	GRS-18-K	457 x 57 mm	220 o 240	354	9 kg
GRS-24-G	610 x 57 mm	220 o 240	327	8 kg	GRS-24-K	610 x 57 mm	220 o 240	463	12 kg
GRS-30-G	762 x 57 mm	220 o 240	408	10 kg	GRS-30-K	762 x 57 mm	220 o 240	572	14 kg
GRS-36-G	914 x 133 mm	220 o 240	490	11 kg	GRS-36-K	914 x 133 mm	220 o 240	681	15 kg
GRS-42-G	1067 x 133 mm	220 o 240	572	13 kg	GRS-42-K	1067 x 133 mm	220 o 240	817	16 kg
GRS-48-G	1219 x 133 mm	220 o 240	653	15 kg	GRS-48-K	1219 x 133 mm	220 o 240	925	17 kg
GRS-54-G	1372 x 133 mm	220 o 240	735	17 kg	GRS-54-K	1372 x 133 mm	220 o 240	1034	20 kg
GRS-60-G	1524 x 133 mm	220 o 240	817	18 kg	GRS-60-K	1524 x 133 mm	220 o 240	1143	22 kg
GRS-66-G	1676 x 133 mm	220 o 240	898	19 kg	GRS-66-K	1676 x 133 mm	220 o 240	1252	24 kg
GRS-72-G	1829 x 133 mm	220 o 240	980	20 kg	GRS-72-K	1829 x 133 mm	220 o 240	1361	26 kg
445 mm de profundidad					648 mm de profundidad				
GRS-18-H	457 x 57 mm	220 o 240	245	7 kg	GRS-18-L	457 x 57 mm	220 o 240	381	9 kg
GRS-24-H	610 x 57 mm	220 o 240	327	9 kg	GRS-24-L	610 x 57 mm	220 o 240	517	12 kg
GRS-30-H	762 x 57 mm	220 o 240	408	11 kg	GRS-30-L	762 x 57 mm	220 o 240	653	15 kg
GRS-36-H	914 x 133 mm	220 o 240	490	12 kg	GRS-36-L	914 x 133 mm	220 o 240	789	17 kg
GRS-42-H	1067 x 133 mm	220 o 240	572	14 kg	GRS-42-L	1067 x 133 mm	220 o 240	898	20 kg
GRS-48-H	1219 x 133 mm	220 o 240	653	16 kg	GRS-48-L	1219 x 133 mm	220 o 240	1034	23 kg
GRS-54-H	1372 x 133 mm	220 o 240	735	18 kg	GRS-54-L	1372 x 133 mm	220 o 240	1171	25 kg
GRS-60-H	1524 x 133 mm	220 o 240	817	20 kg	GRS-60-L	1524 x 133 mm	220 o 240	1307	27 kg
GRS-66-H	1676 x 133 mm	220 o 240	898	21 kg	GRS-66-L	1676 x 133 mm	220 o 240	1443	29 kg
GRS-72-H	1829 x 133 mm	220 o 240	980	23 kg	GRS-72-L	1829 x 133 mm	220 o 240	1579	31 kg

Todos los modelos de plataformas térmicas portátiles incluyen:

Ubicación del cable: cable de 1829 mm y enchufe situados en el centro del lateral con los controles.

OPCIONES Y ACCESORIOS – PÁGINA 81





Kit de montaje para estantería de rejilla THRUSHELF que fija de forma segura las unidades de plataforma térmica **GRS** a estanterías (solo para modelos **GRS**, **GRS** no incluido)

OPCIONES (disponibles solo en el momento de la compra)

Colores Designer (superficie superior no pintada) – Los colores no estándar no admiten devolución– Clear Anodized estándar –

RED	Warm Red
BLACK	Black
GRAY	Gray Granite
WHITE	White Granite
NAVY	Navy Blue
GREEN	Hunter Green
COPPER	Antique Copper

Superficie de aluminio con recubrimiento resistente en lugar de acero inoxidable solo en los modelos GRS estándar de 495 mm de profundidad –

HC 18-42	GRS-18 hasta GRS-42
HC 48-72	GRS-48 hasta GRS-72
GRS-RECTH	Protector de Termostato

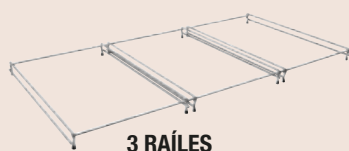
ACCESORIOS (disponibles para comprar en cualquier momento)

GRS-LEGS	Patas ajustables de 102 mm (estándar en unidades GRS-36 y superiores)
GRS-SLANT	Kit de patas inclinadas para modelos de 305 mm de profundidad o más

Riel de bandeja cromado para modelos GRS de 495 mm de profundidad –

2 RAÍLES	2 bandejas
3 RAÍLES	3 bandejas
4 RAÍL	4 bandejas
5 FERROCARRIL	5 bandejas
THRUSHELF	Kit de accesorios de patas con tornillos y arandelas para fijar una unidad GRS a un estante de rejilla metálica

COLORES Y ACABADOS – INTERIOR DE PORTADA





Glo-ray® mini-expositores comerciales

Los mini-expositores de Hatco, generan ventas por impulso al colocar productos frescos frente a los clientes. Utilizando una cantidad limitada de valioso espacio en el mostrador, estos calentadores flexibles vienen en una variedad de formas, tamaños y colores para contener muestras de alimentos, aperitivos y productos envasados.

- Ideal para tiendas de gourmet, supermercados, tiendas de conveniencias, quioscos donde el espacio de mostrador es limitado
- Mampara protectora de acrílico resistente que protege las zonas de servicio de alimentos
- Interruptor iluminado para un fácil encendido/apagado
- Las luces incandescentes resistentes a roturas mejoran la presentación de los productos a la vez que protegen los alimentos de la rotura de las bombillas
- Plataforma térmica con control termostático para prolongar el tiempo de conservación de la mayoría de los alimentos
- Calor superior infrarrojo preenfocado dirige el calor hacia los bordes exteriores donde la pérdida de calor es mayor

GRHW-1SG



GRHW-2P con Patas de 102 mm y bandejas opcionales para alimentos



MINI-EXPOSITORES

Modelo	Descripción	Dimensiones (An x Pr x Al) Incluye mampara protectora	Base Dimensiones (An x Pr)	Voltaje Monofásico	Vatios	Peso aprox. de envío
GRHW-1P	Calentador de aperitivos, 2 bombillas	565 x 414 x 451 mm	533 x 349 mm	220 o 240	820	16 kg
GRHW-2P	Calentador de aperitivos, 4 bombillas	1099 x 414 x 527 mm	1067 x 349 mm	220 o 240	1640	31 kg
GRHW-1SG	Estante horizontal individual, 2 bombillas	565 x 414 x 451 mm	533 x 349 mm	220 o 240	820	17 kg

Todos los modelos Mini-Merchandiser incluyen:

Incluido con el expositor: base con control termostático, protector antivaho de 191 mm. Luces de visualización, patas de goma de 25 mm (excepto GRHW-2P que tiene patas de 102 mm), cinco recipientes de 102 mm (solo GRHW-1SG) y cable con enchufe de 1829 mm.

Ubicación del cable: Cable de 1829 mm y enchufe situados en la placa del extremo de la base, en el mismo lado que el interruptor.

OPCIONES (disponibles solo en el momento de la compra)

Colores Designer – Los colores no estándar no admiten devolución – Aluminio anodizado transparente estándar –

RED	Warm Red
BLACK	Black
GRAY	Gray Granite
WHITE	White Granite
NAVY	Navy Blue
GREEN	Hunter Green
COPPER	Antique Copper
PANEL	Paneles laterales de metacrilato

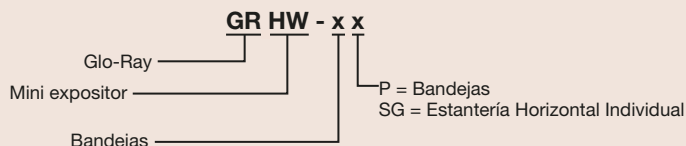
ACCESORIOS (disponibles para comprar en cualquier momento)

Bombilla ajustable LED Chef 230V - Opciones CE para voltajes de entrada superiores a 200V - las bombillas deben girarse hacia abajo -

CLED-3000-230	Similar a la luz cálida de halógeno
CLED-4000-230	Similar a la luz fluorescente fría
4" PATAS	Patatas ajustables de 102 mm (estándar en GRHW-2P)

COLORES Y ACABADOS – INTERIOR DE PORTADA

CLED-3000, -4000



Expositores buffet Glo-Ray®

Mantenga los alimentos calientes a temperaturas óptimas de servicio en líneas de buffet o en áreas de servicio temporales con los calentadores de buffet Glo-Ray® de Hatco. Elija entre modelos de estilo estándar o Designer en muchas anchuras para adaptarse a su operación.

- Disponible en Designer colors (solo GR2BW) y también con la opción de toda la unidad en color
- Base térmica con control termostático de 27°-93°C prolonga el tiempo de conservación de la mayoría de los alimentos
- Calor superior infrarrojo preenfocado dirige el calor hacia los bordes exteriores donde la pérdida de calor es mayor
- Mampara protectora de plexiglás resistente
- Las luces incandescentes resistentes a roturas mejoran la presentación de los productos a la vez que protegen los alimentos de la rotura de las bombillas
- Disponible en una variedad de anchuras desde 635 hasta 1988 mm



GRBW-30 con color Designer opcional y bandejas para alimento opcionales



GR2BW-30 con paneles Designer red opcionales y bandejas para alimentos opcionales



GR2BW-30 en color Designer opcional con cerramientos laterales de plexiglás y bandejas para alimentos opcionales

EXPOSITORES BUFFET

Modelo	Número de bombillas	Dimensiones (An x Pr x Al) Incluye mampara protectora	Capacidad Máxima de Bandejas Bandeja de 305 x 508 mm	Voltaje Monofásico	Vatios	Peso aprox. de envío
GRBW-24	2	638 x 572 x 451 mm	1	220 o 240	1000	21 kg
GRBW-30	2	791 x 572 x 451 mm	2	220 o 240	1270	24 kg
GRBW-36	3	943 x 572 x 527 mm	2	220 o 240	1578	26 kg
GRBW-42	3	1095 x 572 x 527 mm	3	220 o 240	1728	31 kg
GRBW-48	4	1248 x 572 x 527 mm	3	220 o 240	2040	35 kg
GRBW-54	4	1400 x 572 x 527 mm	4	220 o 240	2360	34 kg
GRBW-60	5	1553 x 572 x 527 mm	4	220 o 240	2680	41 kg
GRBW-66	5	1705 x 572 x 527 mm	5	220 o 240	2948	44 kg
GRBW-72	5	1857 x 572 x 527 mm	5	220 o 240	3113	49 kg

Todos los modelos de calentadores de buffet incluyen:

Dimensiones de la base GRBW: 638-1857 An x 495 P mm.

Ubicación del cable: Cable de 1829 mm ubicado en la placa del extremo de la base, en el mismo lado que el interruptor.

EXPOSITORES BUFFET DESIGNER

Modelo*	Número de bombillas	Dimensiones (An x Pr x Al) Incluye mampara protectora	Capacidad Máxima de Bandejas Bandeja de 305 x 508 mm	Voltaje Monofásico	Vatios	Peso aprox. de envío
GR2BW-24	2	768 x 686 x 483 mm	1	220 o 240	970	35 kg
GR2BW-30	2	921 x 686 x 483 mm	2	220 o 240	1230	39 kg
GR2BW-36	2	1073 x 686 x 483 mm	2	220 o 240	1470	44 kg
GR2BW-42	4	1226 x 686 x 559 mm	3	220 o 240	1790	50 kg
GR2BW-48	4	1378 x 686 x 559 mm	3	220 o 240	2040	57 kg
GR2BW-54	4	1530 x 686 x 559 mm	4	220 o 240	2290	59 kg
GR2BW-60	6	1683 x 686 x 559 mm	4	220 o 240	2660	70 kg
GR2BW-66	6	1835 x 686 x 559 mm	5	220 o 240	2920	77 kg
GR2BW-72*	6	1988 x 686 x 559 mm	5	220 o 240	3185	84 kg

* Cuando no se especifica ningún color, los paneles insertados de color y las tapas de esquina serán negros.

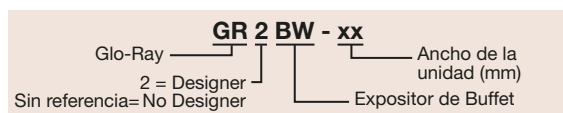
* Cable sin enchufe, solo 240V.

Todos los modelos de expositores de buffet Designer incluyen:

Espacio útil de estantería térmica: Anchura de la unidad menos 165 x 552 P mm.

Ubicación del cable: Cable de 1829 mm y enchufe situados en el centro de la parte inferior en el lado de control.

OPCIONES Y ACCESORIOS – PÁGINA 84



CAPACIDADES MÁXIMAS DE BANDEJAS PARA EXPOSITOR DE BUFFET

Modelo	Capacidad de bandejas
GRBW-24, GR2BW-24:	1 bandeja de tamaño completo
GRBW-30, -36, GR2BW-30, -36:	2 bandejas de tamaño completo
GRBW-42, -48, GR2BW-42, -48:	3 bandejas de tamaño completo
GRBW-54, -60, GR2BW-54, -60:	4 bandejas de tamaño completo
GRBW-66, -72, GR2BW-66, -72:	5 bandejas de tamaño completo





GRBW-30 con bandejas para alimentos opcionales

OPCIONES (disponibles solo en el momento de la compra)

Colores Designer – Clear Anodized Aluminio estándar – Los colores no estándar no admiten devolución –

RED	Warm Red	BLACK	Black	GRAY	Gray Granite	COPPER	Antique Copper
WHITE	White Granite	NAVY	Navy Blue	GREEN	Hunter Green		

Colores del panel encastrado Designer, modelos GR2BW – Black estándar – Los colores no estándar no admiten devolución –

RED	Warm Red	GRAY	Gray Granite	GREEN	Hunter Green	COPPER	Antique Copper
WHITE	White Granite	NAVY	Navy Blue				

Tapas para esquinas Designer, modelos GR2BW – Black estándar – Los colores no estándar no admiten devolución –

DKGRAY	Dark Gray
---------------	-----------

Cerramientos frontales y laterales de acrílico en lugar de mamparas protectoras (disponible solo para los modelos GRBW-24, -30, -36, -42 y -48)

FRTENCL-24, -30	-24, -30 modelos
FRTENCL-36, -42, -48	-36, -42, -48 modelos
LATERAL-CERRADO	Dos paneles laterales de acrílico (solo para modelos GRBW)
LATERAL-ENCL2	Dos paneles laterales de acrílico (solo para modelos GR2BW)

Superficie de aluminio con recubrimiento resistente, modelos GRBW –

HC 24-42	GRBW-24 hasta GRBW-42
HC 48-72	GRBW-48 hasta GRBW-72
INF	Control Infinito potenciómetro Solo para Calor Superior (Solo modelos GRBW-24 a -60 y GR2BW-24 a -60)
9.375BP	238 mm de mampara protectora en lugar de la estándar de 191 mm (Solo modelos GRBW)
14BP	356 mm de mampara protectora en lugar de los 191 mm estándar

ACCESORIOS (disponibles para comprar en cualquier momento)

GRBW-LEGS	Patas ajustables de 102 mm para el modelo GRBW-24 (estándar en GRBW-42 o superior)
2SD-LEGS	Patas de designer de 102 mm para el modelo GR2BW-24 (estándar en GR2BW-30 o superior)
Riel para bandeja para modelos GRBW (no apto para su uso con cerramiento frontal acrílico)	
2 RAIL	2 bandejas
3 RAIL	3 bandejas
4 RAIL	4 bandejas
5 RAIL	5 bandejas

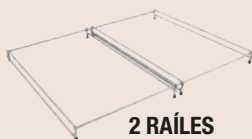
Bombilla ajustable LED Chef 230V - Opciones CE para voltajes de entrada superiores a 200V - Las bombillas deben girarse hacia abajo -

CLED-3000-230	Similar a la luz cálida de halógeno
CLED-4000-230	Similar a luz fluorescente fría

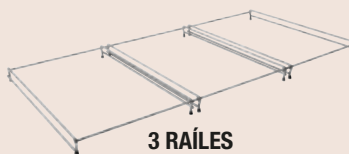
COLORES Y ACABADOS – INTERIOR DE PORTADA



CLED-3000, -4000



2 RAÍLES



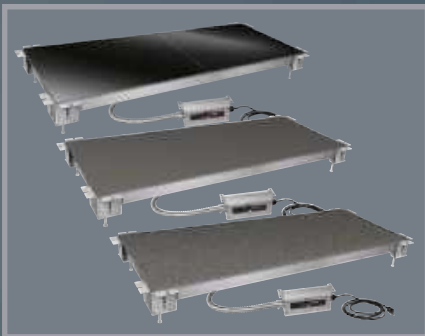
3 RAÍLES



2SD-LEGS

Integrables

Supermercados • Tiendas Gourmet • Cafeterías
Bares y Restaurantes • Hoteles y Buffets



HSBF-GL-4818 en cerámica negra estándar,
HSBF-HC-4818 en aluminio con recubrimiento
resistente estándar, **HSBF-SS-4818** en Night Sky
estándar piedra simulada *pág. 86-88*



HCSBFX-48-S en modo caliente *pág. 90*



HCSBFX-48-S en modo frío *pág. 90*



CSSBFX-48-S en piedra Swanstone®
integrado en una encimera *pág. 91*



GRSSB-3618 en estándar Night Sky simulado
stone *pág. 94*



GRSSB-3618 en piedra Swanstone®
(integrado en una encimera de piedra
simulada debajo de un calentador de
infrarrojos **GR2AH-42**) *pág. 94*



HBGB-3618 en Cristal Cerámico Blanco opcional
pág. 95

Distribuido en España por :



fritermia



Plataformas térmicas y encastres de vidrio cerámico

Dale a tu operación un aspecto impecable con las plataformas térmicas de cristal cerámico con montaje encastrado integrado. El herraje de montaje del soporte proporciona una apariencia de montaje realmente a ras que mantendrá los alimentos calientes de forma segura mientras se integra con tu decoración. Es imprescindible para las líneas de buffet en cafeterías, restaurantes ¡y mucho más!

- Todos los modelos tienen una superficie de vidrio cerámico y se montan desde abajo, a ras con la encimera
- Superficie de cristal cerámico estándar en negro o blanco opcional
- Resistencia tipo manta en base calefactada controlada termostáticamente que proporciona un calor uniforme para prolongar los tiempos de mantenimiento de los alimentos
- El aislamiento mantiene el calor mientras que un termostato ajustable incorporado controla la temperatura de la superficie.
- El control estándar incluye termostato, interruptor iluminado y soportes de montaje
- El cable de 914 mm es estándar – Opción: solo con cajas de control ITC, hay disponibles longitudes de 1829 y 3048 mm



HSBF-GL-4818
en cristal negro estándar

HSBF-GL-4818
en Cristal Blanco opcional

PLATAFORMAS TÉRMICAS DE CRISTAL CERÁMICO PARA MONTAJE ENCASTRADO

Modelo ^M	Dimensiones (incluye corchetes) (An x Pr x Al)	Superficie térmica (An x Pr)	Tamaño del encastre (con radios de esquina de 10 mm) (An x Pr)	Vatios/Amperios		
				220V	230V	240V
HSBF-GL-2418	687 x 537 x 139 mm	607 x 457 mm	616 x 467 mm	420 / 1.9	459 / 2.0	500 / 2.1
HSBF-GL-3018	839 x 537 x 139 mm	759 x 457 mm	768 x 467 mm	525 / 2.4	574 / 2.5	625 / 2.6
HSBF-GL-3618	992 x 537 x 139 mm	912 x 457 mm	921 x 467 mm	630 / 2.9	689 / 3.0	750 / 3.1
HSBF-GL-4818	1297 x 537 x 139 mm	1217 x 457 mm	1226 x 467 mm	840 / 3.8	918 / 4.0	1000 / 4.2

^M Recomendado para su uso en encimeras metálicas. Para otras superficies, verifique que el material sea adecuado para temperaturas de hasta 93°C. Hatco no se responsabiliza de los daños en la encimera causados por el calor del calentador.

Modelos de plataformas térmicas de cristal cerámico encastrado con las siguientes características:

Caja de control: Control de temperatura electrónico de montaje encastrado con cable de 914 mm.

Ubicación del cable: El cable está conectado a la caja de control.

Cable y enchufe: de 1829 mm.

OPCIONES (disponibles solo en el momento de la compra)

Cristal Cerámico Color – Los colores no estándar no admiten devolución – Black estándar –

HSBF-GLASS-WHT White

Bisel de color Designer (Caja de control de montaje encastrado, solo bisel) – Acero inoxidable estándar –

Los colores no estándar no admiten devolución –

RED Warm Red

BLACK Black

GRAY Gray Granite

WHITE White Granite

NAVY Navy Blue

GREEN Hunter Green

COPPER Antique Copper

HSBF-FLUSH-ITC Caja de control electrónico encastrada de acero inoxidable con interruptor basculante iluminado de encendido/apagado y controles encastrados en ángulo (162 ancho x 198 alto x 134 profundidad mm)

HSBF-SMFLUSH-ITC Caja de control electrónico de montaje encastrado con interruptor basculante iluminado de encendido/apagado (215 ancho x 102 alto x 97 mm profundidad)

HSBF-FLUSH-TSTAT Caja de control termostático encastrada de acero inoxidable con interruptor basculante de encendido/apagado iluminado y controles encastrados en ángulo (162 mm de ancho x 198 mm de alto x 115 mm de profundidad)

HSBF-SMFLUSH-TSTAT Caja de control termostático de montaje encastrado con interruptor basculante de encendido/apagado iluminado (215 mm de ancho x 94 mm de alto x 100 mm de profundidad)

COND-6 Cable de 1829 mm (estándar de 914 mm) – se utiliza únicamente con cajas de control ITC de montaje encastrado y montaje encastrado pequeño

COND-10 Cable de 3048 mm (estándar de 914 mm) – se utiliza únicamente con cajas de control ITC de montaje encastrado y de montaje encastrado pequeño

COLORES Y ACABADOS – INTERIOR DE PORTADA



HSBF-FLUSH-ITC



HSBF-FLUSH-TSTAT



HSBF-SMFLUSH-ITC



HSBF-SMFLUSH-TSTAT

DIMENSIONES DE RECORTE PARA LA CAJA DE CONTROL OPCIONAL

Modelo	Anchura	Altura	Profundidad
HSBF-FLUSH-ITC	149 mm	162 mm	121 mm
HSBF-FLUSH-TSTAT	149 mm	162 mm	102 mm
HSBF-SMFLUSH-ITC	171 mm	95 mm	92 mm
HSBF-SMFLUSH-TSTAT	171 mm	87 mm	86 mm



Plataformas térmicas de aluminio con revestimiento Hard Coat para montaje encastrado

Dé a su operación un aspecto uniforme con las plataformas térmicas de aluminio con recubrimiento Hard Coat de montaje encastrado integrado. El herraje de montaje del soporte proporciona una apariencia de montaje realmente a ras que mantendrá los alimentos calientes de forma segura mientras se integra con tu decoración. Es imprescindible para las líneas de buffet en cafeterías, restaurantes y más!

- Todos los modelos tienen una superficie de aluminio con revestimiento Hard Coat con protección antirayaduras y se montan desde abajo, a ras con la encimera
- Resistencia tipo manta en base calefactada controlada termostáticamente que proporciona un calor uniforme para prolongar los tiempos de mantenimiento de los alimentos.
- El aislamiento mantiene el calor en la superficie de sujeción mientras que un termostato ajustable incorporado controla la temperatura de la superficie
- El control estándar incluye termostato, interruptor iluminado y soportes de montaje
- El cable de 914 mm es estándar – Opción: solo con cajas de control ITC, hay disponibles longitudes de 1829 y 3048 mm



HSBF-HC-4818

PLATAFORMAS TÉRMICAS DE ALUMINIO CON REVESTIMIENTO HARD COAT PARA MONTAJE ENCASTRADO

Modelo ^M	Dimensiones (incluye corchetes) (An x Pr x Al)	Superficie térmica (An x Pr)	Tamaño del encastre (con radios de esquina de 10 mm) (An x Pr)	Vatios/Amperios		
				220V	230V	240V
HSBF-HC-2418	690 x 537 x 135 mm	610 x 457 mm	619 x 467 mm	420 / 1.9	459 / 2.0	500 / 2.1
HSBF-HC-2424	690 x 690 x 135 mm	610 x 610 mm	619 x 619 mm	622 / 2.8	680 / 3.0	740 / 3.1
HSBF-HC-2430	690 x 842 x 135 mm	610 x 762 mm	619 x 772 mm	722 / 3.3	790 / 3.4	860 / 3.6
HSBF-HC-3018	842 x 537 x 135 mm	762 x 457 mm	772 x 467 mm	525 / 2.4	574 / 2.5	625 / 2.6
HSBF-HC-3024	842 x 690 x 135 mm	762 x 610 mm	772 x 619 mm	746 / 3.4	815 / 3.5	887 / 3.7
HSBF-HC-3030	842 x 842 x 135 mm	762 x 762 mm	772 x 772 mm	869 / 4.0	950 / 4.1	1034 / 4.3
HSBF-HC-3618	994 x 537 x 135 mm	914 x 457 mm	924 x 467 mm	630 / 2.9	689 / 3.0	750 / 3.1
HSBF-HC-3624	994 x 690 x 135 mm	914 x 610 mm	924 x 619 mm	870 / 4.0	950 / 4.1	1034 / 4.3
HSBF-HC-3630	994 x 842 x 135 mm	914 x 762 mm	924 x 772 mm	933 / 4.2	1020 / 4.4	1110 / 4.6
HSBF-HC-4218	1147 x 537 x 135 mm	1067 x 457 mm	1076 x 467 mm	680 / 3.1	744 / 3.2	810 / 3.4
HSBF-HC-4224	1147 x 690 x 135 mm	1067 x 610 mm	1076 x 619 mm	997 / 4.5	1090 / 4.7	1187 / 4.9
HSBF-HC-4230	1147 x 842 x 135 mm	1067 x 762 mm	1076 x 772 mm	1162 / 5.3	1270 / 5.5	1383 / 5.8
HSBF-HC-4818	1299 x 537 x 135 mm	1219 x 457 mm	1229 x 467 mm	840 / 3.8	918 / 4.0	1000 / 4.2
HSBF-HC-4824	1299 x 690 x 135 mm	1219 x 610 mm	1229 x 619 mm	1121 / 5.1	1225 / 5.3	1334 / 5.6
HSBF-HC-4830	1299 x 842 x 135 mm	1219 x 762 mm	1229 x 772 mm	1201 / 5.5	1314 / 5.7	1430 / 6.0

^M Recomendado para su uso en encimeras metálicas. Para otras superficies, verifique que el material sea adecuado para temperaturas de hasta 93°C. Hatco no se responsabiliza de los daños en la encimera causados por el calor del calentador.

Todas las plataformas térmicas de aluminio con revestimiento encastradas incluyen:

Caja de control: Control de temperatura electrónico de montaje encastrado con cable de 914 mm.

Ubicación del cable: El cable está conectado a la caja de control. Cable y enchufe: de 1829 mm.

OPCIONES (disponibles solo en el momento de la compra)

Bisel de color Designer (Caja de control de montaje encastrado, solo bisel) – Acero inoxidable estándar – Los colores no estándar no admiten devolución –

RED	Warm Red
BLACK	Black
GRAY	Gray Granite
WHITE	White Granite
NAVY	Navy Blue
GREEN	Hunter Green
COPPER	Antique Copper

HSBF-FLUSH-ITC Caja de control electrónico encastrada de acero inoxidable con interruptor basculante iluminado de encendido/apagado y controles encastrados en ángulo (162 mm de ancho x 198 mm de alto x 134 mm de profundidad)

HSBF-SMFLUSH-ITC Caja de control electrónico de montaje encastrado en acero inoxidable con interruptor basculante iluminado de encendido/apagado (215 ancho x 102 alto x 97 mm profundidad)

HSBF-FLUSH-TSTAT Caja de control termostático encastrada de acero inoxidable con interruptor basculante de encendido/apagado iluminado y controles encastrados en ángulo (162 mm de ancho x 198 mm de alto x 115 mm de profundidad)

HSBF-SMFLUSH-TSTAT Caja de control termostático encastrable en acero inoxidable con interruptor basculante de encendido/apagado iluminado (215 mm de ancho x 94 mm de alto x 100 mm de profundidad)

COND-6 1829 mm de cable (914 mm estándar) – se utiliza únicamente con cajas de control ITC de montaje encastrado y montaje encastrado pequeño

COND-10 Cable de 3048 mm (estándar de 914 mm) – se utiliza únicamente con cajas de control ITC de montaje encastrado y de montaje encastrado pequeño

COLORES Y ACABADOS – INTERIOR DE PORTADA



HSBF-FLUSH-ITC



HSBF-FLUSH-TSTAT



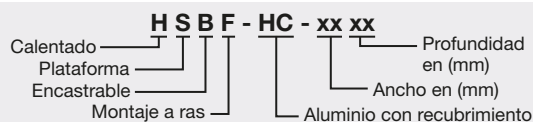
HSBF-SMFLUSH-ITC



HSBF-SMFLUSH-TSTAT

DIMENSIONES DE CORTE PARA LA CAJA DE CONTROL OPCIONAL

Modelo	Anchura	Altura	Profundidad
HSBF-FLUSH-ITC	149 mm	162 mm	121 mm
HSBF-FLUSH-TSTAT	149 mm	162 mm	102 mm
HSBF-SMFLUSH-ITC	171 mm	95 mm	92 mm
HSBF-SMFLUSH-TSTAT	171 mm	87 mm	86 mm





Plataformas térmicas con simulación de piedra Swanstone® para montaje encastrado

Dale a tu operación un aspecto impecable con las plataformas térmicas de piedra simulada con montaje de encastre. El herraje de montaje del soporte proporciona una apariencia de montaje realmente a ras que mantendrá los alimentos calientes de forma segura mientras se integra con tu decoración. Es imprescindible para las líneas de buffet en cafeterías, restaurantes y más.

- Todos los modelos tienen una superficie de Swanstone® y son de montaje inferior, a ras con la encimera
- La piedra simulada es Swanstone®
- Resistencia tipo manta en base calefactada controlada termostáticamente que proporciona un calor uniforme para prolongar los tiempos de mantenimiento de los alimentos.

- El aislamiento mantiene el calor en la superficie de sujeción mientras que un termostato ajustable incorporado controla la temperatura de la superficie
- El control estándar incluye termostato, interruptor iluminado y soportes de montaje
- El cable de 914 mm es estándar – Opción: solo con cajas de control ITC, están disponibles longitudes de 1829 y 3048 mm



HSBF-SS-4818

PLATAFORMAS TÉRMICAS SWANSTONE® ENCASTRABLE

Modelo ^M	Dimensiones (incluye corchetes) (An x Pr x Al)	Superficie térmica (An x Pr)	Tamaño del encastre (con radios de esquina de 10 mm) (An x Pr)	Vatios/Amperios		
				220V	230V	240V
HSBF-SS-2418	686 x 533 x 142 mm	610 x 457 mm	619 x 467 mm	534 / 2.4	583 / 2.5	635 / 2.6
HSBF-SS-3018	838 x 533 x 142 mm	762 x 457 mm	772 x 467 mm	655 / 3.0	716 / 3.1	780 / 3.3
HSBF-SS-3618	990 x 533 x 142 mm	914 x 457 mm	924 x 467 mm	782 / 3.6	854 / 3.7	930 / 3.9
HSBF-SS-4818	1295 x 533 x 142 mm	1219 x 457 mm	1229 x 467 mm	1068 / 4.9	1166 / 5.1	1270 / 5.3

^M Recomendado para su uso en encimeras metálicas. Para otras superficies, verifique que el material sea adecuado para temperaturas de hasta 93°C. Hatco no se responsabiliza de los daños en la encimera causados por el calor del calentador.

Modelos de plataformas térmicas con piedra simulada para montaje encastrado que incluyen:

Caja de control: Control de temperatura electrónico de montaje encastrado con cable de 914 mm.

Ubicación del cable: El cable está conectado a la caja de control.

Cable y enchufe: de 1829 mm.

OPCIONES (disponibles solo en el momento de la compra)

Colores de piedra simulada – Los colores no estándar no admiten devolución –

SS-ASHGRAY	Ash Gray
SS-BIRCH	Birch
SS-ICE	Ice

Bisel de color Designer (Caja de control de montaje encastrado, solo bisel) – Acero inoxidable estándar – Los colores no estándar no admiten devolución –

RED	Warm Red
BLACK	Black
GRAY	Gray Granite
WHITE	White Granite
NAVY	Navy Blue
GREEN	Hunter Green
COPPER	Antique Copper

HSBF-FLUSH-ITC Caja de control electrónico encastrada de acero inoxidable con interruptor iluminado de encendido/apagado y controles encastrados en ángulo (162 mm de ancho x 198 mm de alto x 134 mm de profundidad)

HSBF-SMFLUSH-ITC Caja de control electrónico de montaje encastrado en acero inoxidable con interruptor basculante iluminado de encendido/apagado (215 ancho x 102 alto x 97 mm profundidad)

HSBF-FLUSH-TSTAT Caja de control termostático encastrada de acero inoxidable con interruptor de encendido/apagado iluminado y controles encastrados en ángulo (162 mm de ancho x 198 mm de alto x 115 mm de profundidad)

HSBF-SMFLUSH-TSTAT Caja de control termostático encastrable en acero inoxidable con interruptor de encendido/apagado iluminado (215 mm de ancho x 94 mm de alto x 100 mm de profundidad)

COND-6 Cable de 1829 mm (estándar de 914 mm) – se utiliza únicamente con cajas de control ITC de montaje encastrado y montaje encastrado pequeño

COND-10 Cable de 3048 mm (estándar de 914 mm) – se utiliza únicamente con cajas de control ITC de montaje encastrado y de montaje encastrado pequeño

COLORES Y ACABADOS – INTERIOR DE PORTADA

DIMENSIONES DE RECORTE PARA LA CAJA DE CONTROL OPCIONAL

Modelo	Anchura	Altura	Profundidad
HSBF-FLUSH-ITC	149 mm	162 mm	121 mm
HSBF-FLUSH-TSTAT	149 mm	162 mm	102 mm
HSBF-SMFLUSH-ITC	171 mm	95 mm	92 mm
HSBF-SMFLUSH-TSTAT	171 mm	87 mm	86 mm



HSBF-FLUSH-ITC



HSBF-FLUSH-TSTAT



HSBF-SMFLUSH-ITC



HSBF-SMFLUSH-TSTAT



Plataformas encastrables caliente/frío sin condensador

Proporcione a su operación la máxima flexibilidad con estas plataformas patentadas. Disponible en nuestro característico aluminio Hardcoat o en Swanstone® ¡cambian fácilmente de estante caliente a frío y de frío a caliente!

Tienen la ventaja de permitir a los fabricantes la libertad de diseñar.

- Unidad de condensación no incluida
- Rotura de puente térmico patentada que reduce la condensación y la transferencia de temperatura.
- Los estantes cambian de modo de caliente a frío o viceversa en tan solo 30 minutos, permitiendo un cambio rápido para diferentes franjas horarias
- Junta de silicona autoadhesiva incluida con los modelos HCSSB(F)X
- Los modelos de Swanstone® HCSSB(F)X son de montaje inferior, a ras con la encimera
- Los modelos con piedra simulada son Swanstone®
- Los modelos HCSSBX se combinan con las plataformas rectangulares calientes de piedra simulada integradas Glo-Ray® (GRSSB) para lograr un aspecto totalmente integrado
- Los modelos de aluminio con recubrimiento Hard Coat (HCSBFX) son de montaje superior
- El control de montaje a ras viene de serie con un cable de conexión de 1219 mm
- Los modelos HCSBFX se corresponden con las plataformas térmicas rectangulares encastradas Glo-Ray® con Ras Superior (GRSBF) para un completamente aspecto integrado

Continúa en la página siguiente...



HCSSBX-4818



HCSBFX-48-S

PLATAFORMAS ENCASTRABLE SWANSTONE® TÉRMICAS /REFRIGERADAS SIN CONDENSADOR (a ras de la encimera)

Modelo*	Dimensiones (incluye corchetes) (An x Pr)	Superficie térmica / refrigerada (An x Pr)	Vatios del lado caliente 220V, 230V, 240V	Peso Aprox. del envío
HCSSBX-2418	686 x 533 mm	607 x 457 mm	371, 405, 441	45 kg
HCSSBX-3018	838 x 533 mm	762 x 457 mm	467, 510, 555	48 kg
HCSSBX-3618	991 x 533 mm	914 x 457 mm	558, 610, 664	54 kg
HCSSBX-4818	1295 x 533 mm	1219 x 457 mm	746, 815, 887	64 kg

* No disponible con marcado CE.

Todos los modelos de plataforma Swanstone® encastrable con función caliente/fría incorporada sin unidad de condensador:

Voltaje: 220, 230 o 240.

Modelos enviados con: plataforma montada con sondas de temperatura, válvula solenoide (fijada a la plataforma), panel de control (enviado suelto) y válvula TXV (no fijada).

PLATAFORMAS ENCASTRABLE SWANSTONE® CON SUPERFICIE ENRASADA SIN CONDENSADOR

Modelo*	Dimensiones (incluye corchetes) (An x Pr)	Superficie térmica / refrigerada (An x Pr)	Vatios del lado caliente 220V, 230V, 240V	Peso Aprox. del envío
HCSBFX-24-F	686 x 470 mm	610 x 394 mm	325, 355, 387	42 kg
HCSBFX-24-I	686 x 572 mm	610 x 495 mm	407, 445, 485	44 kg
HCSBFX-24-S	686 x 686 mm	610 x 610 mm	503, 550, 599	48 kg
HCSBFX-36-F	991 x 470 mm	914 x 394 mm	485, 530, 577	52 kg
HCSBFX-36-I	991 x 572 mm	914 x 495 mm	613, 670, 730	56 kg
HCSBFX-36-S	991 x 686 mm	914 x 610 mm	755, 825, 898	62 kg
HCSBFX-48-F	1295 x 470 mm	1219 x 394 mm	650, 710, 773	59 kg
HCSBFX-48-I	1295 x 572 mm	1219 x 495 mm	814, 890, 969	68 kg
HCSBFX-48-S	1295 x 686 mm	1219 x 610 mm	1006, 1100, 1198	76 kg

* No disponible con marcado CE.

Todos los modelos de plataforma Swanstone® encastrable con superficie enrasada para frío/calor sin unidad de condensador:

Voltaje: 220, 230 o 240.

Modelos enviados con: plataforma con sonda de temperatura, válvula solenoide (fijado a la plataforma), panel de control (enviado suelto), válvula TXV (no fijada).

NOTA: Los modelos no incluyen de CE, los artículos se venden como componentes para autocertificación.

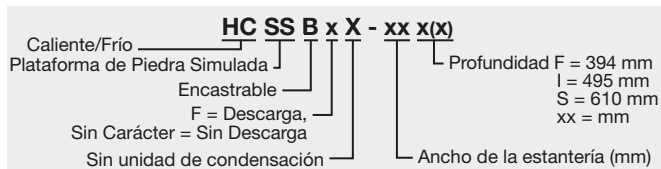
DIMENSIONES DEL ENCASTRE DE LA ENCIMERA

Modelo	Anchura con radios de 10 mm	Altura con radios de 10 mm
HCSSBX-2418	619 mm	467 mm
HCSSBX-3018	772 mm	467 mm
HCSSBX-3618	924 mm	467 mm
HCSSBX-4818	1229 mm	467 mm
HCSBFX-24-F	619 mm	403 mm
HCSBFX-24-I	619 mm	505 mm
HCSBFX-24-S	619 mm	619 mm
HCSBFX-36-F	924 mm	403 mm
HCSBFX-36-I	924 mm	505 mm
HCSBFX-36-S	924 mm	619 mm
HCSBFX-48-F	1226 mm	403 mm
HCSBFX-48-I	1226 mm	505 mm
HCSBFX-48-S	1226 mm	619 mm
Modelo	Anchura	Altura
Caja de Control	333 mm	143 mm

NOTA: Instale la caja remota fuera de la zona de calor o se producirán daños.

OPCIONES – PÁGINA 90

COLORES Y ACABADOS – INTERIOR DE PORTADA





Plataformas encastrables caliente/frío sin condensador

Continuación...



HCSBFX-48-S

PLATAFORMAS ENCASTRABLES TÉRMICAS/REFRIGERADAS CON SUPERFICIE ENRASADA SIN CONDENSADOR (Aluminio con Hard Coat)

Modelo*	Dimensiones (An x Pr)	Superficie térmica / refrigerada (An x Pr)	Vatios del lado caliente 220V, 230V, 240V	Peso Aprox. del envío
HCSBFX-24-F	648 x 432 mm	610 x 394 mm	325, 355, 387	34 kg
HCSBFX-24-I	648 x 533 mm	610 x 495 mm	407, 445, 485	39 kg
HCSBFX-24-S	648 x 648 mm	610 x 610 mm	503, 550, 599	44 kg
HCSBFX-36-F	953 x 432 mm	914 x 394 mm	485, 530, 577	48 kg
HCSBFX-36-I	953 x 533 mm	914 x 495 mm	613, 670, 730	52 kg
HCSBFX-36-S	953 x 648 mm	914 x 610 mm	755, 825, 898	53 kg
HCSBFX-48-F	1257 x 432 mm	1219 x 394 mm	650, 710, 773	55 kg
HCSBFX-48-I	1257 x 533 mm	1219 x 495 mm	814, 890, 969	60 kg
HCSBFX-48-S	1257 x 648 mm	1219 x 610 mm	1006, 1100, 1198	64 kg

* No disponible con marcado CE.

Todos los modelos de plataforma superior encastrada con función caliente/frío sin unidad de condensador:

Voltaje: 220, 230 o 240 (CE no disponible).

Modelos enviados con: plataforma montada con sondas de temperatura, válvula solenoide (acoplada a la plataforma) panel de control (enviado suelto) y válvula TXV (no conectada).

NOTA: Los modelos no incluyen CE. los artículos se venden como componentes para autocertificación.

OPCIONES (disponibles solo en el momento de la compra)

Color de piedra simulada – no disponible para los modelos HCSBFX –

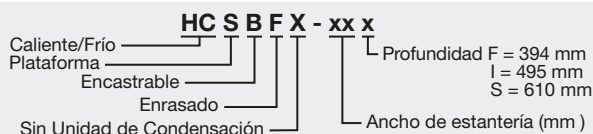
Los acabados Swanstone no admiten devolución –

SS-ASHGRAY Ash Gray

SS-BIRCH Birch

SS-ICE Ice

COLORES Y ACABADOS – INTERIOR DE PORTADA



DIMENSIONES DEL ENCASTRE DE LA ENCIMERA

Modelo	Anchura		Alto	
	Min.	Max.	Min.	Max.
HCSBFX-24-F	625 mm	635 mm	409 mm	419 mm
HCSBFX-24-I	625 mm	635 mm	511 mm	521 mm
HCSBFX-24-S	625 mm	635 mm	625 mm	635 mm
HCSBFX-36-F	930 mm	940 mm	409 mm	419 mm
HCSBFX-36-I	930 mm	940 mm	511 mm	521 mm
HCSBFX-36-S	930 mm	940 mm	625 mm	635 mm
HCSBFX-48-F	1234 mm	1245 mm	409 mm	419 mm
HCSBFX-48-I	1234 mm	1245 mm	511 mm	521 mm
HCSBFX-48-S	1234 mm	1245 mm	625 mm	635 mm
Modelo	Anchura		Altura	
Control Caja	333 mm		143 mm	

NOTA: Instale la caja remota fuera de la zona de calor o se producirán daños.

Plataformas de Swanstone® encastrables refrigeradas sin condensador

Estas plataformas resistentes y aptas para alimentos son imprescindibles para las líneas de buffet en cafeterías, restaurantes ¡y mucho más!

Tienen la ventaja de permitir a los fabricantes la libertad de diseñar.

- Unidad de condensación no incluida
- Rotura de puente térmico patentada que reduce la condensación y la transferencia de temperatura
- Tanto los modelos CSSBX como CSSBFX son unidades de montaje inferior
- Los modelos con piedra simulada son Swanstone®
- Los modelos calentadores de piedra simulada encastrados Glo-Ray® (GRSSB) para lograr un aspecto totalmente integrado
- Junta de silicona autoadhesiva incluida



CSSBX-4818



CSSBFX-48-S

PLATAFORMAS REFRIGERADAS ENCASTRABLES SWANSTONE® SIN CONDENSADOR (a ras de la encimera)

Modelo*	Dimensiones (incluye corchetes) (An x Pr)	Superficie refrigerada (An x Pr)	Vatios 220V, 230V, 240V	Peso Aprox. del envío
CSSBX-2418	686 x 533 mm	607 x 457 mm	17	40 kg
CSSBX-3018	838 x 533 mm	762 x 457 mm	17	45 kg
CSSBX-3618	991 x 533 mm	914 x 457 mm	17	45 kg
CSSBX-4818	1295 x 533 mm	1219 x 457 mm	17	57 kg

* No disponible con marcado CE.

Todos los modelos de plataforma Swanstone® encastrable en frío sin unidad de condensador:

Voltaje: 220, 230 o 240

Modelos enviados con: Conjunto de plataformas con sonda de temperatura, válvula solenoide (fijada a la plataforma), panel de control (enviado suelto) y válvula TXV (no fijada).

PLATAFORMAS REFRIGERADAS ENCASTRABLES SWANSTONE® SIN CONDENSADOR (con superficie enrasada)

Modelo*	Dimensiones (incluye corchetes) (An x Pr)	Superficie refrigerada (An x Pr)	Vatios 220V, 230V, 240V	Peso Aprox. del envío
CSSBFX-24-F	686 x 470 mm	610 x 394 mm	17	36 kg
CSSBFX-24-I	686 x 572 mm	610 x 495 mm	17	36 kg
CSSBFX-24-S	686 x 686 mm	610 x 610 mm	17	41 kg
CSSBFX-36-F	991 x 470 mm	914 x 394 mm	17	44 kg
CSSBFX-36-I	991 x 572 mm	914 x 495 mm	17	50 kg
CSSBFX-36-S	991 x 686 mm	914 x 610 mm	17	54 kg
CSSBFX-48-F	1295 x 470 mm	1219 x 394 mm	17	54 kg
CSSBFX-48-I	1295 x 572 mm	1219 x 495 mm	17	59 kg
CSSBFX-48-S	1295 x 686 mm	1219 x 610 mm	17	66 kg

* No disponible con marcado CE.

Todos los modelos de plataforma Swanstone® con superficie enrasada encastrable en frío sin unidad de condensador:

Voltaje: 220, 230 o 240.

Modelos enviados con: Conjunto de plataformas con sonda de temperatura, válvula solenoide (fijada a la plataforma), panel de control (enviado suelto) y válvula TXV (no fijada).

OPCIONES (disponibles solo en el momento de la compra)

Color Swanstone® - no admiten devolución -

SS-ASHGRAY Ash Gray

SS-BIRCH Birch

SS-ICE Ice

COLORES Y ACABADOS - INTERIOR DE PORTADA

NOTA: Los modelos no incluyen CE, los artículos se venden como componentes para autocertificación.

DIMENSIONES DEL ENCASTRE DE LA ENCIMERA

Modelo	Anchura		Altura	
	con radios de 10 mm		con radios de 10 mm	
CSSBX-2418	619 mm	467 mm		
CSSBX-3018	772 mm	467 mm		
CSSBX-3618	924 mm	467 mm		
CSSBX-4818	1229 mm	467 mm		
CSSBFX-24-F	619 mm	403 mm		
CSSBFX-24-I	619 mm	505 mm		
CSSBFX-24-S	619 mm	619 mm		
CSSBFX-36-F	924 mm	403 mm		
CSSBFX-36-I	924 mm	505 mm		
CSSBFX-36-S	924 mm	619 mm		
CSSBFX-48-F	1229 mm	403 mm		
CSSBFX-48-I	1229 mm	505 mm		
CSSBFX-48-S	1229 mm	619 mm		
Modelo	Anchura		Altura	
Control Caja	189 mm		143 mm	





Plataformas refrigeradas superiores enrasadas sin condensador

Estas plataformas están diseñadas para mantener tus bebidas pre-enfriadas, aperitivos, guarniciones, elementos de buffet y más en la zona de frío perfecto.

Tienen la ventaja de permitir a los fabricantes la libertad de diseñar.

- Unidad de condensación no incluida
- Rotura de puente térmico patentada que reduce la condensación y la transferencia de temperatura
- Superficie de aluminio con recubrimiento Hard Coat montada en la parte superior
- Combina con las plataformas térmicas rectangulares encastradas Glo-Ray® con superficie enrasada (GRSBF) para un aspecto totalmente integrado



CSBFX-48-S
(Flush Top)

PLATAFORMAS SUPERIORES ENRASADOS REFRIGERADOS SIN CONDENSADOR (Aluminio con Recubrimiento Duro)

Modelo*	Dimensiones (An x Pr)	Utilizable espacio en estantería (An x Pr)	Vatios	Peso Aprox. del envío
CSBFX-24-F	648 x 432 mm	610 x 394 mm	17	29 kg
CSBFX-24-I	648 x 533 mm	610 x 495 mm	17	33 kg
CSBFX-24-S	648 x 648 mm	610 x 610 mm	17	36 kg
CSBFX-36-F	953 x 432 mm	914 x 394 mm	17	31 kg
CSBFX-36-I	953 x 533 mm	914 x 495 mm	17	41 kg
CSBFX-36-S	953 x 648 mm	914 x 610 mm	17	46 kg
CSBFX-48-F	1257 x 432 mm	1219 x 394 mm	17	53 kg
CSBFX-48-I	1257 x 533 mm	1219 x 495 mm	17	47 kg
CSBFX-48-S	1257 x 648 mm	1219 x 610 mm	17	66 kg

* No disponible con marcado CE.

Todas las plataformas refrigeradas sin condensador:

Voltaje: 220, 230 o 240.

Modelos enviados con: Conjunto de plataformas con sonda de temperatura, válvula solenoide (fijada a la plataforma), panel de control (enviado suelto) y válvula TXV (no fijada).

DIMENSIONES DEL ENCASTRE DE LA ENCIMERA

Modelo	Anchura		Profundidad	
	Mínimo	Máximo	Mínimo	Máximo
CSBFX-24-F	625 mm	635 mm	409 mm	419 mm
CSBFX-24-I	625 mm	635 mm	511 mm	521 mm
CSBFX-24-S	625 mm	635 mm	625 mm	635 mm
CSBFX-36-F	930 mm	940 mm	409 mm	419 mm
CSBFX-36-I	930 mm	940 mm	511 mm	521 mm
CSBFX-36-S	930 mm	940 mm	625 mm	635 mm
CSBFX-48-F	1234 mm	1245 mm	409 mm	419 mm
CSBFX-48-I	1234 mm	1245 mm	511 mm	521 mm
CSBFX-48-S	1234 mm	1245 mm	625 mm	635 mm
Caja de Control	189 mm		143 mm	

NOTA: Los modelos no incluyen CE, los artículos se venden como componentes para autocertificación.



Plataformas refrigeradas de montaje inferior sin condensador

Estas plataformas se montan directamente contra la parte inferior de una encimera de granito, cuarzo, acero inoxidable o piedra sintética adecuada (no requiere recorte). La refrigeración se transfiere a través de la encimera hasta la superficie superior, sin perforaciones, para lograr un aspecto realmente uniforme y sin juntas.

Tienen la ventaja de permitir a los fabricantes la libertad de diseñar.

- Unidad de condensación no incluida
- Montar bajo el material de encimera adecuado para lograr un aspecto sin juntas
- Superficie de aluminio
- Los materiales aprobados incluyen granito y cuarzo de hasta 30 mm, Swanstone® suministrado por Hatco y determinadas superficies de acero inoxidable o aluminio aprobadas por Hatco. Por favor, contacte con su distribuidor para aplicaciones con otro material*



PLATAFORMAS REFRIGERADAS BAJO ENCIMERA SIN CONDENSADOR (Aluminio)

Modelo [¶]	Dimensiones (incluye corchetes) (An x Pr)	Superficie refrigerada (An x Pr)	Vatios	Peso Aprox. del envío
CSUX-24-F	694 x 478 mm	610 x 394 mm	17	34 kg
CSUX-24-I	694 x 579 mm	610 x 495 mm	17	34 kg
CSUX-24-S	694 x 694 mm	610 x 610 mm	17	38 kg
CSUX-36-F	998 x 478 mm	914 x 394 mm	17	41 kg
CSUX-36-I	998 x 579 mm	914 x 495 mm	17	44 kg
CSUX-36-S	998 x 694 mm	914 x 610 mm	17	45 kg
CSUX-48-F	1303 x 478 mm	1219 x 394 mm	17	46 kg
CSUX-48-I	1303 x 579 mm	1219 x 495 mm	17	51 kg
CSUX-48-S	1303 x 694 mm	1219 x 610 mm	17	56 kg

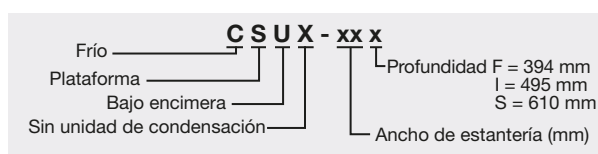
* No disponible con marcado CE.

Todas las plataformas bajoencimera refrigeradas sin condensador:

Voltaje: 220, 230 o 240.

Modelos enviados con: Conjunto de plataforma con sonda de temperatura, válvula solenoide (fijada a la plataforma), panel de control (enviado suelto) y válvula TXV (no fijada).

¶ Realice modificaciones estructurales o añada refuerzos debajo de la encimera para garantizar que la encimera soporte el peso de la unidad y su contenido. Para conocer las dimensiones de los pernos de montaje y del recorte del sustrato, consulte la sección de instalación en el manual de funcionamiento, con su distribuidor



NOTA: Los modelos no incluyen CE, los artículos se venden como componentes para autocertificación.





Plataformas rectangulares calefactadas integradas Glo-Ray® con Swanstone®

Adapta la zona de calor a tus encimeras con las plataformas térmicas Swanstone® con calefacción Glo-Ray® de Hatco. Las plataformas encastradas son aptas para alimentos e ideales para líneas de buffet o como expositores de aperitivos. Estos calentadores únicos mantendrán la comida caliente de forma segura mientras se integran con tu decoración.

- Las plataformas térmicas Swanstone® Hatco están fabricadas con materiales aprobados y seguros para alimentos
- Tres colores simulados de piedra para estante: Ash Gray, Birch y Ice – no son retornables
- Cuenta con un interruptor iluminado y una base calefactada con control
- termostático
- Incluye caja remota con cable de 915 mm y cable con enchufe de 1829 mm
- Modelos con piedra simulada son Swanstone®



GRSSB-3618 opcional en Swanstone® integrado en una encimera de piedra simulada

PLATAFORMAS RECTANGULARES TÉRMICAS DE SWANSTONE® INTEGRADAS

Modelo ^M	Dimensiones (An x Pr x Al)	Vatios		Peso Aprox. del envío
		220V-230V	230V-240V	
GRSSB-2418	651 x 498 x 58 mm	534-583	583-635	14 kg
GRSSB-3018	803 x 498 x 58 mm	655-716	716-780	20 kg
GRSSB-3618	955 x 498 x 58 mm	782-854	854-930	22 kg
GRSSB-4818	1261 x 498 x 58 mm	1068-1166	1166-1270	23 kg
GRSSB-6018	1565 x 498 x 58 mm	1310-1432	1432-1560	25 kg
GRSSB-7218	1869 x 498 x 58 mm	1564-1708	1708-1860	32 kg

^M Recomendado para su uso en encimeras metálicas. Para otras superficies, verifique que el material sea adecuado para temperaturas de hasta 93°C. Hatco no se responsabiliza de los daños en la encimera causados por el calor del calentador.

Todos los modelos de plataforma rectangular integrada con térmicas Swanstone® incluyen:

Ubicación del cable: El cable está conectado a la caja de control.



Caja de Control Estándar

OPCIONES (disponibles solo en el momento de la compra)

Bisel de color Designer (Bisel de montaje a ras para caja de control solo para modelos GRSSB) – Acero inoxidable estándar – Los colores no estándar no admiten devolución –

RED	Warm Red	GRAY	Gray Granite	NAVY	Navy Blue	COPPER	Antique Copper
BLACK	Black	WHITE	White Granite	GREEN	Hunter Green		

Colores de piedra simulada no estándar no admiten devolución – Night Sky estándar –

SS-ASHGRAY	Ash Gray	SS-BIRCH	Birch	SS-ICE	Ice
GRSSB-FLUSH-ITC	Caja de control electrónico encastrada de acero inoxidable con interruptor iluminado de encendido/apagado y controles encastrados en ángulo (162 An x 198 Al x 134 P mm)				
GRSSB-SMFLUSH-ITC	Caja de control electrónico de montaje encastrado con interruptor iluminado de encendido/apagado (215 ancho x 102 alto x 97 mm profundidad)				
GRSSB-FLUSH-TSTAT	Caja de control termostático encastrada de acero inoxidable con interruptor de encendido/apagado iluminado y controles encastrados en ángulo (162 An x 198 Al x 115 P mm)				
GRSSB-SMFLUSH-TSTAT	Caja de control termostático de montaje encastrado con interruptor de encendido/apagado iluminado (215 mm de ancho x 94 mm de alto x 100 mm de profundidad)				
COND-6	1829 mm de cable (914 mm estándar) – se utiliza solo con cajas de control ITC de montaje encastrado y montaje encastrado pequeño (GRSSB-FLUSH-ITC y GRSSB-SMFLUSH-ITC)				
COND-10	Cable de 3048 mm (estándar de 914 mm) – utilizado con ITC de montaje encastrado normal y pequeño				
GRSSB-REC	Cajas de control solamente (GRSSB-FLUSH-ITC y GRSSB-SMFLUSH-ITC)				
	Plataforma de piedra simulada con calefacción incorporada y superficie encastrada				

COLORES Y ACABADOS – INTERIOR DE PORTADA



GRSSB-FLUSH-TSTAT



GRSSB-FLUSH-ITC



GRSSB-SMFLUSH-ITC



GRSSB-SMFLUSH-TSTAT

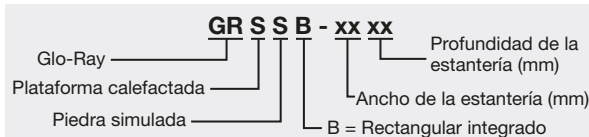
DIMENSIONES DE ENCASTRE PARA PLATAFORMAS RECTANGULARES TÉRMICAS SWANSTONE® INTEGRADAS

Modelo	Ancho mínimo	Anchura máxima	Profundidad Mínima	Profundidad Máxima
GRSSB-2418	625 mm	632 mm	473 mm	480 mm
GRSSB-3018	778 mm	784 mm	473 mm	480 mm
GRSSB-3618	930 mm	937 mm	473 mm	480 mm
GRSSB-4818	1235 mm	1241 mm	473 mm	480 mm
GRSSB-6018	1540 mm	1546 mm	473 mm	480 mm
GRSSB-7218	1845 mm	1851 mm	473 mm	480 mm

DIMENSIONES DE ENCASTRE PARA LA CAJA DE CONTROL OPCIONAL

Modelo	Anchura	Altura	Profundidad
GRSSB-FLUSH-ITC	149 mm	162 mm	121 mm
GRSSB-SMFLUSH-ITC	171 mm	95 mm	92 mm
GRSSB-FLUSH-TSTA	149 mm	162 mm	102 mm
GRSSB-SMFLUSH-TSTAT	171 mm	87 mm	86 mm

NOTA: Instale la caja remota fuera de la zona de calor o se producirán daños.



Plataforma rectangular encastrable con base caliente de cristal

Las plataformas de cristal con base caliente Hatco tienen una superficie superior de vidrio cerámico caliente que crea un calor uniforme en toda la superficie y están fabricadas con materiales aprobados para uso alimentario. Los controles termostáticos ajustables permiten controlar fácilmente la temperatura de la superficie.

- Las plataformas están hechas de material aprobado materiales aptos para uso alimentario
- Equipado con un anillo de montaje de acero inoxidable incorporado (disponible opcionalmente en diseño negro o blanco)
- Interruptor luminoso de encendido/apagado
- Incluye caja de control remoto con cable de 915 mm y cable con enchufe de 1829 mm

HBGB-3618 con Cristal Blanco opcional



HBGBH-2418

HBGB-2418 en Cristal Negro estándar con Anillo Embellecedor Negro Designer opcional



PLATAFORMAS RECTANGULARES DE CRISTAL CON BASE CALIENTE ENCASTRABLE

Modelo ^M	Dimensiones (An x Pr x Al)	Vatios		Peso Aprox. del envío
HBGB-2418	651 x 498 x 55 mm	220-230V	230-240V	15 kg
HBGB-3018	803 x 498 x 55 mm	420-459	459-500	17 kg
HBGB-3618	955 x 498 x 55 mm	525-574	574-625	18 kg
HBGB-4818 ~	1260 x 498 x 55 mm	630-689	689-750	23 kg
HBGB-6018 ~	1565 x 498 x 55 mm	840-918	918-1000	29 kg
HBGB-7218 ~	1870 x 498 x 55 mm	1050-1148	1148-1250	29 kg
		1260-1378	1378-1500	34 kg

^M Recomendado para su uso en encimeras metálicas. Para otras superficies, verifique que el material sea adecuado para temperaturas de hasta 93°C. Hatco no se responsabiliza de los daños en la encimera causados por el calor del calentador.

~ Las unidades de 1219 mm y mayores están construidas con dos piezas de vidrio de igual tamaño que crean una junta.

Todos los modelos de plataforma de vidrio con base rectangular caliente incorporada incluyen:

Rango de temperatura: 38°- 93°C.

Ubicación del cable: El cable con enchufe está conectado a la caja de control.

Cable: 915 mm

PLATAFORMAS DE CRISTAL RECTANGULARES ENCASTRABLE CON BASE CALIENTE DE ALTA POTENCIA

Modelo ^M	Dimensiones (An x Pr x Al)	Voltaje (Monofásico)	Vatios	Peso Aprox. del envío
HBGBH-2418	651 x 498 x 67 mm	230	634	13 kg
HBGBH-3018	803 x 498 x 67 mm	230	809	15 kg
HBGBH-3618	956 x 498 x 67 mm	230	984	17 kg
HBGBH-4818 ~	1261 x 498 x 67 mm	230	1268	21 kg
HBGBH-6018 ~	1565 x 498 x 67 mm	230	1618	25 kg
HBGBH-7218 ~	1870 x 498 x 67 mm	230	1968	29 kg

^M Recomendado para su uso en encimeras metálicas. Para otras superficies, verifique que el material sea adecuado para temperaturas de hasta 125°C. Hatco no se responsabiliza de los daños en la encimera causados por el calor del calentador.

~ Las unidades de 1219 mm y mayores están construidas con dos piezas de vidrio de igual tamaño que crean una junta.

Todos los modelos de plataforma rectangular con base caliente de vidrio de alta potencia incorporados incluyen:

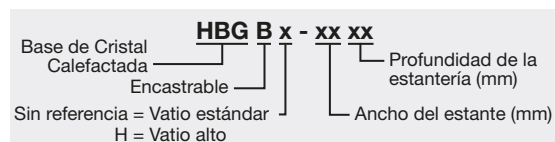
Ubicación del cable: El cable está conectado a la caja de control.

Cable: 1829 mm



CAJA DE CONTROL ELECTRÓNICO ENCASTRADA ESTÁNDAR HBGBH con interruptor iluminado de encendido/apagado y controles encastrados en ángulo (solo modelos HBGBH)

OPCIONES – PÁGINA 96



NOTA: Instale la caja remota fuera de la zona de calor o se producirán daños.





HBGB-2418 montado en una encimera Swanstone®

OPCIONES (disponibles solo en el momento de la compra)

Cristal cerámico color - Negro estándar - Los colores no estándar no admiten devolución -

HBGB-GLASS-WHT White

Bisel de color (caja de control de montaje a ras, solo bisel) - Acero inoxidable estándar - Los colores no estándar no admiten devolución -

HBGB-BESEL-BLACK Black

HBGB-BESEL-WHITE White

Color del anillo embellecedor - Acero inoxidable estándar - Los colores no estándar no admiten devolución -

HBGB-TRIM-BLK Designer Black

HBGB-TRIM-WHITE White

HBGBH-NO-TRIM Unidad sin anillo embellecedor - Solo modelos HBGBH

HBGB-FLUSH-ITC Caja de control electrónico encastrada de montaje a ras en acero inoxidable con interruptor iluminado de encendido/apagado y controles encastrados en ángulo - solo modelos HBGB (estándar en modelos HBGBH) (162 An x 198 Al x 134 P mm)

HBGB-SMFLUSH-ITC Caja de control electrónico de montaje encastrado con interruptor basculante iluminado de encendido/apagado - (215 mm de ancho x 102 mm de alto x 97 mm de profundidad)

HBGB-FLUSH-TSTAT Caja de control termostático encastrada de acero inoxidable con interruptor de encendido/apagado iluminado y controles encastrados en ángulo - solo modelos HBGB - (162 ancho x 198 alto x 115 mm profundidad)

HBGB-SMFLUSH-TSTAT Caja de control termostático de montaje encastrado con interruptor de encendido/apagado iluminado - solo modelos HBGB (215 mm de ancho x 94 mm de alto x 100 mm de profundidad)

COND-6 Cable de 1829 mm (914 mm estándar) - utilizado con HBGB-FLUSH-ITC y HBGB-SMFLUSH-ITC solo en modelos HBGB, estándar en modelos HBGBH

COND-10 Cable de 3048 mm en lugar del cable estándar, utilizado únicamente con HBGB-FLUSH-ITC y HBGB-SMFLUSH-ITC

HBGB-REC Plataforma de cristal con base caliente incorporada y superficie encastrada - Solo modelos HBGB



HBGB-SMFLUSH-TSTAT



HBGB-SMFLUSH-ITC



HBGB-FLUSH-ITC



HBGB-FLUSH-TSTAT

NOTA: Instale la caja remota fuera de la zona de calor o se producirán daños.

PLATAFORMA DE CRISTAL CON BASE CALIENTE Y DE ALTA POTENCIA DIMENSIONES DEL ENCASTRE DE LA ENCIMERA

Modelo	Ancho mínimo	Anchura máxima	Profundidad Mínima	Profundidad Máxima
HBGB, HBGBH-2418	625 mm	632 mm	473 mm	480 mm
HBGB, HBGBH-3018	778 mm	784 mm	473 mm	480 mm
HBGB, HBGBH-3618	930 mm	937 mm	473 mm	480 mm
HBGB, HBGBH-4818	1235 mm	1241 mm	473 mm	480 mm
HBGB, HBGBH-6018	1540 mm	1546 mm	473 mm	480 mm
HBGB, HBGBH-7218	1845 mm	1851 mm	473 mm	480 mm

CAJA DE CONTROL DIMENSIONES DE ENCASTRE

Modelo	Anchura	Altura	Profundidad
HBGB-FLUSH-ITC	149 mm	162 mm	121 mm
HBGB-FLUSH-TSTAT Caja Estándar HBGBH	149 mm	162 mm	102 mm
HBGB-SMFLUSH-ITC	171 mm	95 mm	92 mm
HBGB-SMFLUSH-TSTAT	171 mm	87 mm	86 mm

Plataformas rectangulares encastrables Glo-Ray® con Superficie rebajada

Deje que Hatco añada calor a su superficie de servicio con la plataforma térmica rectangular encastrable Glo-Ray® con superficie rebajada. Este calentador de alimentos tiene un rebaje de 13 mm tiene una superficie de aluminio con recubrimiento Hard Coat resistencia tipo manta para proporcionar un calor uniforme que prolonga el tiempo de mantenimiento de los alimentos.

- Distribución uniforme del calor con superficie de aluminio Hardcoat y elemento tipo manta
- Cable flexible de 914 mm que canaliza las líneas de alimentación desde la plataforma hasta una caja de control
- El controlador estándar incluye interruptor infinite, interruptor iluminado y soportes de montaje

- Base caliente con control termostático
- Para uso en encimeras de hasta 32 mm de grosor



Caja de Control Estándar



GRSB-24-I

NOTA: Para cualquier tamaño de GRSB, el calentador de tira GRAH de tamaño inmediatamente superior encajará por encima. Por ejemplo, un GRSB-30 requerirá un GRAH-36. El GRAH tendrá un ajuste preciso al marco de la base.

PLATAFORMAS TÉRMICAS RECTANGULARES ENCASTRABLE GLO-RAY CON SUPERFICIE SUPERIOR REBAJADA

Modelo M	Dimensiones (An x Pr x Al)	Dimensiones de recorte		Voltaje Monofásico	Wattios	Peso Aprox. del envío
		Mín.-Máx. Anchura	Mín.-Máx. Profundidad			
GRSB-24-F	648 x 432 x 73 mm	622-629 mm	406-413 mm	220 o 240	458	11 kg
GRSB-24-I	648 x 533 x 73 mm	622-629 mm	508-514 mm	220 o 240	550	13 kg
GRSB-30-F	800 x 432 x 73 mm	775-781 mm	406-413 mm	220 o 240	550	11 kg
GRSB-30-I	800 x 533 x 73 mm	775-781 mm	508-514 mm	220 o 240	665	13 kg
GRSB-30-O	800 x 800 x 73 mm	775-781 mm	775-781 mm	220 o 240	985	17 kg
GRSB-36-F	953 x 432 x 73 mm	927-933 mm	406-413 mm	220 o 240	642	13 kg
GRSB-36-I	953 x 533 x 73 mm	927-933 mm	508-514 mm	220 o 240	780	14 kg
GRSB-36-O	953 x 800 x 73 mm	927-933 mm	775-781 mm	220 o 240	1110	17 kg
GRSB-42-F	1105 x 432 x 73 mm	1080-1086 mm	406-413 mm	220 o 240	746	14 kg
GRSB-42-I	1105 x 533 x 73 mm	1080-1086 mm	508-514 mm	220 o 240	885	17 kg
GRSB-48-F	1257 x 432 x 73 mm	1232-1238 mm	406-413 mm	220 o 240	828	15 kg
GRSB-48-I	1257 x 533 x 73 mm	1232-1238 mm	508-514 mm	220 o 240	1000	18 kg
GRSB-48-O	1257 x 800 x 73 mm	1232-1238 mm	775-781 mm	220 o 240	1430	31 kg
GRSB-54-I	1410 x 533 x 73 mm	1384-1391 mm	508-514 mm	220 o 240	1110	18 kg
GRSB-60-F	1562 x 432 x 73 mm	1537-1543 mm	406-413 mm	220 o 240	1034	18 kg
GRSB-60-I	1562 x 533 x 73 mm	1537-1543 mm	508-514 mm	220 o 240	1220	20 kg
GRSB-60-O	1562 x 800 x 73 mm	1537-1543 mm	775-781 mm	220 o 240	1750	29 kg
GRSB-66-I	1715 x 533 x 73 mm	1689-1695 mm	508-514 mm	220 o 240	1330	24 kg
GRSB-72-F	1867 x 432 x 73 mm	1842-1848 mm	406-413 mm	220 o 240	1230	20 kg
GRSB-72-I	1867 x 533 x 73 mm	1842-1848 mm	508-514 mm	220 o 240	1440	23 kg
GRSB-72-O	1867 x 800 x 73 mm	1842-1848 mm	775-781 mm	220 o 240	2070	31 kg

M Recomendado para su uso en encimeras metálicas. Para otras superficies, verifique que el material sea adecuado para temperaturas de hasta 93°C. Hatco no se responsabiliza de los daños en la encimera causados por el calor del calentador.

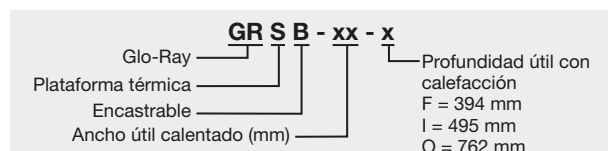
Todos los modelos de plataforma térmica rectangular encastrable con superficie rebajada incluyen:

Espacio útil térmico: Anchura de la unidad menos 38 mm x profundidad de la unidad menos 38 mm.

Ubicación del cable: El cable está conectado a la caja de control.

Cable: 915 mm.

OPCIONES Y ACCESORIOS – PÁGINA 98



NOTA: Instale la caja remota fuera de la zona de calor o se producirán daños.





GRSB-54-I

OPCIONES (disponibles solo en el momento de la compra)

Bisel de color Designer (Caja de control de montaje encastrado, solo bisel) – Acero inoxidable estándar – Los colores no estándar no admiten devolución –

RED	Warm Red
BLACK	Black
GRAY	Gray Granite
WHITE	White Granite
NAVY	Navy Blue
GREEN	Hunter Green
COPPER	Antique Copper
GRSB-FLUSH-ITC	Caja de control electrónico encastrada de acero inoxidable con interruptor iluminado de encendido/apagado y controles encastrados en ángulo (162 An x 198 Al x 134 Pr)
GRSB-SMFLUSH-ITC	Caja de control electrónico de montaje encastrado con interruptor iluminado de encendido/apagado (215 ancho x 102 alto x 97 mm profundidad)
GRSB-FLUSH-TSTAT	Caja de control termostático encastrada de acero inoxidable con interruptor de encendido/apagado iluminado y controles encastrados en ángulo. (162 An x 198 Al x 115 Pr)
GRSB-SMFLUSH-TSTAT	Caja de control termostático de montaje encastrado con interruptor de encendido/apagado iluminado (215 An x 94 Al x 100 Pr)
COND-6	1829 mm Cable (914 mm estándar) – utilizado únicamente con cajas de control ITC de montaje encastrado y de montaje encastrado pequeño (GRSB-FLUSH-ITC y GRSB-SMFLUSH-ITC)
COND-10	Cable de 3048 mm (estándar de 914 mm) – utilizado únicamente con cajas de control ITC de montaje encastrado y de montaje encastrado pequeño (GRSB-FLUSH-ITC y GRSB-SMFLUSH-ITC)

ACCESORIOS (Disponibles para comprar en cualquier momento)

Divisores de acero inoxidable para modelos GRSB – Necesario para mantener las varillas en su lugar – incluye separadores delanteros y traseros –

GRSB-CD-24	Para modelos GRSB-24
GRSB-CD-30	Para modelos GRSB-30
GRSB-CD-36	Para modelos GRSB-36
GRSB-CD-42	Para modelos GRSB-42
GRSB-CD-48	Para modelos GRSB-48
GRSB-CD-54	Para modelos GRSB-54
GRSB-CD-60	Para modelos GRSB-60
GRSB-CD-66	Para modelos GRSB-66
GRSB-CD-72	Para modelos GRSB-72

Varillas de acero inoxidable – se venden individualmente –

GRSB-DIV-F	Para unidades de profundidad F
GRSB-DIV-I	Para unidades de profundidad I
GRSB-DIV-O	Para unidades de profundidad O



GRSB-SMFLUSH-TSTAT



GRSB-SMFLUSH-ITC



GRSB-FLUSH-ITC



GRSB-FLUSH-TSTAT



GRSB-72-I con divisores (verticales, con muescas) y Varillas (horizontales)

COLORES Y ACABADOS – INTERIOR DE PORTADA

DIMENSIONES DE ENCASTRE DE LA CAJA DE CONTROL

Modelo	Anchura	Altura	Profundidad
GRSB-FLUSH-ITC	149 mm	162 mm	121 mm
GRSB-FLUSH-TSTAT	149 mm	162 mm	102 mm
GRSB-SMFLUSH-ITC	171 mm	95 mm	92 mm
GRSB-SMFLUSH-TSTAT	171 mm	87 mm	86 mm

NOTA: Instale la caja remota fuera de la zona de calor o se producirán daños.

Plataformas térmicas rectangulares encastrables Glo-Ray® con superficie enrasada

Deje que Hatco añada calor a su superficie de servicio con la plataforma térmica encastrable Glo-Ray®. Este calentaplatos de superficie plana tiene una parte superior de aluminio con recubrimiento Hard Coat resistencia tipo manta para proporcionar un calor uniforme que prolonga el tiempo de mantenimiento de los alimentos.

- Distribución uniforme del calor con parte superior de aluminio con recubrimiento Hard Coat resistencia tipo manta
- Cable flexible de 914 mm que canaliza las líneas de alimentación desde la estantería hasta un caja de control
- El controlador estándar incluye interruptor infinite, interruptor iluminado y soportes de montaje
- Base calefactada con control termostático
- Anchos de modelo desde: 648 hasta 1867 mm
- Superficie de acero inoxidable opcional
- Para uso en encimeras de hasta 32 mm de grosor



Caja de Control Estándar

NOTA: Para cualquier tamaño de GRSBF, el calentador infrarrojo GRAH de tamaño inmediatamente superior encajará por encima. Por ejemplo, un GRSBF-30 requerirá un GRAH-36. El GRAH tendrá un ajuste preciso al marco de la base.

GRSBF-60-0 integrado en una encimera de Swanstone® con bandejas para alimentos opcionales mostradas debajo de un calentador de tira GR2AL-96D en color Designer con protectores opcionales

PLATAFORMAS TÉRMICAS RECTANGULARES ENCASTRABLES CON SUPERFICIE ENRASADA

Modelo ^M	Dimensiones (An x Pr x Al)	Dimensiones de encastre		Voltaje Monofásico	Wattios	Peso Aprox. del envío
		Mín.-Máx. Anchura	Mín.-Máx. Profundidad			
GRSBF-24-F	648 x 432 x 57 mm	622-629 mm	406-413 mm	220 o 240	420	13 kg
GRSBF-24-I	648 x 533 x 57 mm	622-629 mm	508-514 mm	220 o 240	550	12 kg
GRSBF-24-S	648 x 648 x 57 mm	622-629 mm	622-629 mm	220 o 240	762	15 kg
GRSBF-30-F	800 x 432 x 57 mm	775-781 mm	406-413 mm	220 o 240	505	11 kg
GRSBF-30-I	800 x 533 x 57 mm	775-781 mm	508-514 mm	220 o 240	665	14 kg
GRSBF-30-S	800 x 648 x 57 mm	775-781 mm	622-629 mm	220 o 240	898	15 kg
GRSBF-36-F	953 x 432 x 57 mm	927-933 mm	406-413 mm	220 o 240	590	15 kg
GRSBF-36-I	953 x 533 x 57 mm	927-933 mm	508-514 mm	220 o 240	780	14 kg
GRSBF-36-S	953 x 648 x 57 mm	927-933 mm	622-629 mm	220 o 240	1034	16 kg
GRSBF-36-O	953 x 800 x 57 mm	927-933 mm	775-781 mm	220 o 240	1110	17 kg
GRSBF-42-F	1105 x 432 x 57 mm	1080-1086 mm	406-413 mm	220 o 240	685	17 kg
GRSBF-42-I	1105 x 533 x 57 mm	1080-1086 mm	508-514 mm	220 o 240	885	15 kg
GRSBF-42-S	1105 x 648 x 57 mm	1080-1086 mm	622-629 mm	220 o 240	1198	18 kg
GRSBF-48-F	1257 x 432 x 57 mm	1232-1238 mm	406-413 mm	220 o 240	770	16 kg
GRSBF-48-I	1257 x 533 x 57 mm	1232-1238 mm	508-514 mm	220 o 240	1000	18 kg
GRSBF-48-S	1257 x 648 x 57 mm	1232-1238 mm	622-629 mm	220 o 240	1334	19 kg
GRSBF-48-O	1257 x 800 x 57 mm	1232-1238 mm	775-781 mm	220 o 240	1430	22 kg
GRSBF-60-F	1562 x 432 x 57 mm	1537-1543 mm	406-413 mm	220 o 240	950	19 kg
GRSBF-60-I	1562 x 533 x 57 mm	1537-1543 mm	508-514 mm	220 o 240	1220	22 kg
GRSBF-60-S	1562 x 648 x 57 mm	1537-1543 mm	622-629 mm	220 o 240	1634	25 kg
GRSBF-60-O	1562 x 800 x 57 mm	1537-1543 mm	775-781 mm	220 o 240	1750	29 kg
GRSBF-72-F	1867 x 432 x 57 mm	1842-1848 mm	406-413 mm	220 o 240	1130	20 kg
GRSBF-72-I	1867 x 533 x 57 mm	1842-1848 mm	508-514 mm	220 o 240	1440	24 kg
GRSBF-72-S	1867 x 648 x 57 mm	1842-1848 mm	622-629 mm	220 o 240	1906	27 kg
GRSBF-72-O	1867 x 800 x 57 mm	1842-1848 mm	775-781 mm	220 o 240	2070	31 kg

^M Recomendado para su uso en encimeras metálicas. Para otras superficies, verifique que el material sea adecuado para temperaturas de hasta 93°C. Hatco no se responsabiliza de los daños en la encimera causados por el calor del calentador.

Todos los modelos de plataforma térmica rectangular encastrable con superficie a ras incluyen:

Espacio de superficie térmica útil: Anchura de la unidad menos 38 mm x profundidad de la unidad menos 38 mm.

Ubicación del cable: El cable está conectado a la caja de control.

OPCIONES Y ACCESORIOS – PÁGINA 100

NOTA: Instale la caja remota fuera de la zona de calor o se producirán daños.





GRSBF-72-I

OPCIONES (disponibles solo en el momento de la compra)

Bisel de color Designer (Caja de control de montaje encastrado, solo bisel) – Acero inoxidable estándar – Los colores no estándar no admiten devolución –

RED	Warm Red
BLACK	Black
GRAY	Gray Granite
WHITE	White Granite
NAVY	Navy Blue
GREEN	Hunter Green
COPPER	Antique Copper
GRSBF-SS	Superficie de acero inoxidable en lugar de aluminio con recubrimiento Hard Coat (solo modelos GRSBF)
GRSBF-FLUSH-ITC	Caja de control electrónico encastrada de acero inoxidable con interruptor iluminado de encendido/apagado y controles encastrados en ángulo (162 ancho x 198 alto x 134 profundidad mm)
GRSBF-SMFLUSH-ITC	Caja de control electrónico de montaje encastrado con interruptor iluminado de encendido/apagado (215 ancho x 102 alto x 97 mm profundidad)
GRSBF-FLUSH-TSTAT	Caja de control termostático encastrada de acero inoxidable con interruptor de encendido/apagado iluminado y controles encastrados en ángulo (162 mm de ancho x 198 mm de alto x 115 mm de profundidad)
GRSBF-SMFLUSH-TSTAT	Caja de control termostático de montaje encastrado con interruptor de encendido/apagado iluminado (215 mm de ancho x 94 mm de alto x 100 mm de profundidad)
COND-6	1829 mm de cable (914 mm estándar) – se utiliza solo con GRSBF-FLUSH-ITC y GRSBF-SMFLUSH-ITC
COND-10	Cable de 3048 mm (estándar de 914 mm) – se utiliza solo con GRSBF-FLUSH-ITC y GRSBF-SMFLUSH-ITC

COLORES Y ACABADOS – INTERIOR DE PORTADA



HBGB-SMFLUSH-TSTAT



HBGB-SMFLUSH-ITC



HBGB-FLUSH-ITC



HBGB-FLUSH-TSTAT

DIMENSIONES DE ENCASTRE DE LA CAJA DE CONTROL

Modelo	Anchura	Altura	Profundidad
GRSBF-FLUSH-ITC	149 mm	162 mm	121 mm
GRSBF-FLUSH-TSTAT	149 mm	162 mm	102 mm
GRSBF-SMFLUSH-ITC	171 mm	95 mm	92 mm
GRSBF-SMFLUSH-TSTAT	171 mm	87 mm	86 mm

Cajones Térmicos

Cafeterías • Bares y Restaurantes • Hoteles y Buffets • Tiendas de Conveniencia



HDWTC-2 con ruedas de 64 mm, las patas de 102 mm son estándar *pág. 102*



CDW-3N *pág. 103*



HDW-2 con bandejas para alimentos de 152 mm de profundidad *pág. 104*



HDW-3 con bandejas para alimentos de 152 mm de profundidad *pág. 104*



HDW-1.5R2 con control de pantalla táctil opcional *pág. 104*



HDW-1N con control de temperatura digital
HDW-ITC opcional *pág. 104*



HDW-2B en Warm Red opcional de Designer *pág. 105*

Distribuido en España por :

 **fritermia**



Cajón térmico para mantenimiento caliente con control superior

Los Cajones Calentadores Hatco garantizan un mantenimiento óptimo de una variedad de productos a temperaturas seguras, minimizando la pérdida de humedad y los cambios de textura. Nuestro exclusivo diseño de resistencia caliente promueve temperaturas uniformes en toda la cavidad. Cada cajón cuenta con rejillas de ventilación deslizantes ajustables. Controlador de pantalla táctil que regula la temperatura y el tiempo de cada cajón de forma individual.

- Controlador de pantalla táctil en la parte superior de la unidad, colocado en ángulo para una mayor visibilidad
- El controlador proporciona control de temperatura individual y temporizador de mantenimiento para cada cajón con alertas visuales y sonoras
- Construcción robusta de acero inoxidable tanto por dentro como por fuera
- La estructura del cajón está construida con acero inoxidable resistente de calibre 12 y los cajones se deslizan sobre rodillos de nylon duraderos
- Recinto interior en una pieza que facilita su limpieza
- Los paneles laterales extraíbles hacen que esta unidad sea fácil de limpiar y mantener
- El marco del cajón puede acomodar diversas configuraciones de bandejas, incluyendo 1/1 GN, 1/3 GN, de hasta 152 mm de profundidad, con o sin tapas
- Las bandejas se levantan directamente hacia arriba, eliminando la necesidad de inclinarlas para retirarlas
- Puerto USB para actualizaciones de software sencillas
- El soporte antivuelco y las piezas de montaje son estándar
- Las patas de montaje ajustables son opcionales en lugar de las patas estándar de 102 mm

HDWTC-2 con ruedas opcionales de 51 mm
Las patas de 102 mm son estándar



CAJONES TÉRMICOS CON CONTROL SUPERIOR

Modelo	Dimensiones ** (An x Pr x Al)	Voltaje	Vatios	Peso Aprox. del envío
HDWTC-1	622 x 650 x 296 mm	220 / 230 / 240	323 / 353 / 384	55 kg
HDWTC-2	622 x 650 x 509 mm	220 / 230 / 240	645 / 704 / 766	81 kg
HDWTC-3	622 x 650 x 722 mm	220 / 230 / 240	966 / 1055 / 1148	99 kg

** Añadir 35 mm a la profundidad para los tiradores de los cajones. Añadir 102 mm a la altura para las patas de plástico estándar.

Todos los modelos de cajón térmico con función de control superior:

Modelos enviados con: Una bandeja para alimentos de 152 mm de profundidad por cajón, patas de plástico de 102 mm, cable y enchufe de 1829 mm, soporte antivuelco y piezas de montaje.

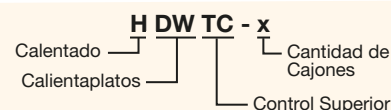
Ubicación del cable: Parte superior, lado posterior izquierdo, encastrado para proteger el enchufe.

OPCIONES (disponibles solo en el momento de la compra)

OS-PAN Estructura y bandeja de gran tamaño (508 x 381 x 127 mm) en lugar de bandeja estándar.

ACCESORIOS (disponibles para comprar en cualquier momento)

HDW-TRIVET	Rejillas personalizadas (445 x 242 x 13 mm) que eleva el producto alimenticio 13 mm del fondo de la bandeja de tamaño completo
PATA HDW 6"	Patatas de acero inoxidable ajustables de 152 mm
HDW-CASTER-2	Ruedas de 51 mm de diámetro – todas giratorias, 2 con freno – añaden 64 mm a la altura de la unidad
HDW-CASTER-3	Ruedas giratorias con bloqueo de 76 mm de diámetro - todas giratorias, todas con bloqueo - añaden 108 mm a la altura de la unidad
HDW-CASTER-5	Ruedas giratorias con bloqueo de 127 mm de diámetro – todas giratorias, todas con bloqueo – añaden 159 mm a la altura de la unidad



Cajón mantenedor de convección

Esta unidad Hatco está diseñada para mantener una variedad de productos alimenticios calientes y con su sabor fresco hasta que se sirvan. Con una única cavidad no humidificada y un solo control electrónico de temperatura, esta unidad proporciona un calor seco y uniforme para productos alimenticios que no requieren humedad. Con la parte superior, los laterales y la parte trasera aislados, estos cajones calientes proporcionan una excelente eficiencia energética.

- Controlador electrónico digital para una programación sencilla
- El sistema de aire convectado a baja velocidad proporciona una temperatura uniforme en todo el armario
- Tiradores cromados redondeados para proteger en las zonas de paso
- El ancho reducido se adapta a la mayoría de espacios de cocina
- Guías de cajón de alta resistencia con rodillos de nylon
- Incluye tres bandejas de tamaño completo GN1/1
- Proporciona calor seco y uniforme para productos alimenticios que no requieren humedad
- Soporte antivuelco y piezas o patas de montaje en superficie incluidos



CDW-3N

CAJÓN MANTENEDOR DE CONVECCIÓN

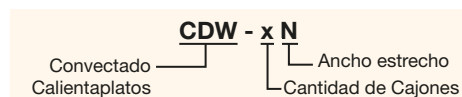
Modelo	Dimensiones↔ (An x Pr x Al)	Voltaje Monofásico	Vatios	Peso Aprox. del envío
CDW-3N	420 x 713 x 698 mm	230	933	81 kg

↔ Incluye 35 mm para el tirador del cajón. La altura no incluye las ruedas estándar, que añaden 57 mm a la altura.

Todos los modelos de cajón por convección incluyen:

Modelos enviados con: Una bandeja para alimentos de 152 mm de profundidad por cajón, ruedas de perfil bajo de 51 mm, cable y enchufe de 1829 mm.

Ubicación del cable: Parte trasera de la unidad, esquina superior derecha.





Cajones térmicos para mantenimiento caliente

Mantenga todo, desde carne hasta verduras y panecillos, en los cajones térmicos Hatco. Fabricados para el trabajo duro en la cocina con una construcción robusta de alta resistencia, estos calentadores mantienen una variedad de alimentos calientes y recién hechos hasta servir.

Cajones térmicos

- Los modelos HDW -1, -2, -3 están disponibles en anchuras estándar y estrecha, el HDW-4 solo está disponible en anchura estándar
- Modelos independientes de 1, 2, 3 o 4 cajones o modelos de 1, 2 o 3 cajones divididos
- Recintos individuales completamente aislados que proporcionan máxima eficiencia energética (excluye HDW-1R2,-2R2)
- Cada cajón tiene un control termostático individual encastrado, un monitor de temperatura, deslizadores de ventilación y un interruptor de encendido
- Guías de cajón de acero inoxidable de calibre 12 de alta resistencia con rodillos de nylon
- Las bandejas estándar se extraen directamente del cajón (los modelos HDW-1N, -2N, -3N y HDW-1R2, -1.5R2, -2R2 requieren inclinar la bandeja para instalarla)

Control táctil opcional



Temperatura por cajón



Ajuste de Temperatura



Temporizador por cajón



HDW-2 con opcionales (control táctil y de patas de acero inoxidable de 152 mm)



HDW-1.5R2 con control táctil opcional



HDW-1R2



HDW-2R2



HDW-2N

CAJONES TÉRMICOS

Modelo	Dimensiones (An x Pr ↔ x Al) La altura no incluye patas/ruedas	Voltaje Monofásico	Vatios	Peso aprox. de envío Incluye el peso de las bandejas
Estándar				
HDW-1	749 x 575 x 279 mm	220 o 240	450	44 kg
HDW-2	749 x 575 x 537 mm	220 o 240	900	76 kg
HDW-3	749 x 575 x 794 mm	220 o 240	1350	105 kg
HDW-4	749 x 575 x 1051 mm	220 o 240	1800	135 kg
Estrecho				
HDW-1N	530 x 686 x 279 mm	220 o 240	450	44 kg
HDW-2N	530 x 686 x 537 mm	220 o 240	900	76 kg
HDW-3N	530 x 686 x 794 mm	220 o 240	1350	105 kg

↔ Añadir 35 mm a la profundidad para los tiradores de los cajones. Añadir 102 mm a la altura para las patas de plástico estándar.

Todos los modelos de calentaplatos independientes incluyen:

HDW-1, -2 y -3 y todos los modelos Narrow se envían con: patas de plástico de 102 mm, cable y enchufe de 1829 mm.

HDW-4 Se envía con: patas de acero inoxidable de 152 mm, cable y enchufe de 1829 mm.

Modelos con bandejas incluidas: Una bandeja para alimentos de 152 mm de profundidad por cajón.

Ubicación del cable: Parte trasera de la unidad, esquina inferior izquierda.

CAJONES TÉRMICOS DIVIDIDOS SPLIT

Modelo	Dimensiones (An x Pr ↔ x Al) La altura no incluye patas/ruedas	Voltaje Monofásico	Vatios	Peso aprox. de envío Incluye el peso de las bandejas
HDW-1R2	733 x 419 x 378 mm	230	634	41 kg
HDW-1.5R2	733 x 419 x 494 mm	230	909	53 kg
HDW-2R2	733 x 419 x 610 mm	230	1185	61 kg

↔ Añadir 35 mm a la profundidad para los tiradores de los cajones. Añadir 102 mm a la altura para las patas de plástico estándar.

Todos los modelos de cajón térmico dividido Split incluyen:

Ubicación del cable: Parte trasera de la unidad, esquina inferior izquierda.

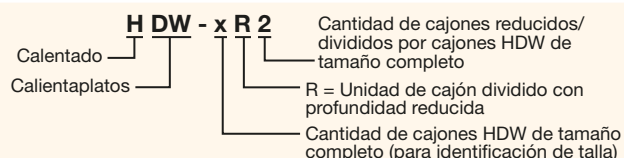
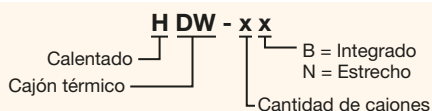
Capacidad de la bandeja: 527 ancho x 324 profundidad x 64 altura mm.

HDW-1R2 Se entrega con: Dos bandejas para alimentos de 527 x 324 x 64 mm, cuatro patas de 102 mm, cable de 1829 mm y enchufe.

HDW-1.5R2 Se entrega con: Tres bandejas para alimentos de 527 x 324 x 64 mm, cuatro patas de 102 mm, cable de 1829 mm y enchufe.

HDW-2R2 Se entrega con: Cuatro bandejas para alimentos de 527 x 324 x 64 mm, cuatro patas de 102 mm, cable de 1829 mm y enchufe.

OPCIONES Y ACCESORIOS – PÁGINA 106



Cajones térmicos encastrables para mantenimiento caliente

Mantenga todo, desde carne hasta verduras y panecillos, en los cajones térmicos Hatco, fabricados para el duro trabajo de cocina con una construcción robusta y componentes de alta resistencia, estos calentadores mantienen una variedad de alimentos calientes y frescos hasta que se sirven.

- Anchuras estándar y estrechas
- Modelos integrados de 1, 2 o 3 cajones
- Recintos individuales completamente aislados que proporcionan la máxima eficiencia energética
- Cada cajón tiene un control termostático individual encastrado, un monitor de temperatura, rejillas de ventilación y un interruptor de encendido
- Guías de cajón de acero inoxidable de calibre 12 de alta resistencia con rodillos de nylon
- Las bandejas estándar se extraen directamente del cajón (los modelos HDW-1BN, -2BN y -3BN requieren inclinar la bandeja para instalar)

Control táctil opcional



Temperatura por cajón Ajuste de Temperatura Temporizador por cajón

HDW-3B



HDW-2B



CAJONES TÉRMICOS ENCASTRABLES

Modelo	Dimensiones (An x F↔ x Al) La altura no incluye la brida de montaje frontal	Voltaje Monofásico	Vatios	Peso Aprox. del envío Incluye el peso de las bandejas
Estándar				
HDW-1B	715 x 568 x 248 mm	220 o 240	450	40 kg
HDW-2B	715 x 568 x 506 mm	220 o 240	900	72 kg
HDW-3B	715 x 568 x 763 mm	220 o 240	1350	106 kg
Estrecho				
HDW-1BN	494 x 679 x 248 mm	220 o 240	450	40 kg
HDW-2BN	494 x 679 x 506 mm	220 o 240	900	72 kg
HDW-3BN	494 x 679 x 763 mm	220 o 240	1350	106 kg

↔ Añadir 35 mm a la profundidad para los tiradores de los cajones.

Todos los modelos de cajón térmico encastrable incluyen:

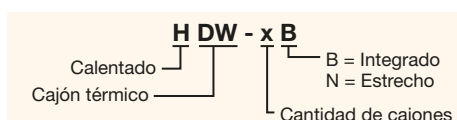
Modelos con bandejas incluidas: Una bandeja para alimentos de 152 mm de profundidad por cajón.

OPCIONES Y ACCESORIOS – PÁGINA 106

REQUISITOS DE ENCASTRE PARA CAJONES TÉRMICOS ENCASTRABLES

Modelo	"W" Dimensión	"D" Dimensión↔	"H" Dimensión
HDW-1B	720 mm	610 mm	257 mm
HDW-2B	720 mm	610 mm	514 mm
HDW-3B	720 mm	610 mm	771 mm
HDW-1BN	500 mm	720 mm	257 mm
HDW-2BN	500 mm	720 mm	514 mm
HDW-3BN	500 mm	720 mm	771 mm

↔ La dimensión de profundidad incluye 38 mm para el conector del cable.



OPCIONES (disponibles solo en el momento de la compra)

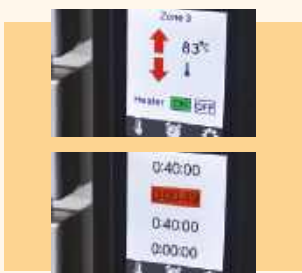
Colores de Frontes de Cajones Designer por cajón – Los colores no estándar no admiten devolución –

RED	Warm Red
BLACK	Black
GRAY	Gray Granite
WHITE	White Granite
NAVY	Navy Blue
GREEN	Hunter Green
COPPER	Antique Copper
HDW-TTC	Temporizador de Control de Temperatura – Pantalla táctil de control de 6 canales
RD-NOVENT	Sin rejillas de ventilación para cajones (solo para HWD-1R2, -1.5R2, -2R2)
OS-PAN	Cajón con marco y bandeja de gran tamaño (508 x 381 x 127 mm) en lugar del cajón estándar con bandeja (solo modelos de ancho estándar)
BIS DRAWER	Cajón para bandejas de pastelería (admite dos bandejas de media hoja de 457 x 330 mm - no incluidas) en lugar del cajón estándar con bandeja (solo modelos de anchura estándar)
HDW-CHIP	Protector de chips

ACCESORIOS (disponibles para comprar en cualquier momento)

HDW 6" LEG	Patatas de acero inoxidable ajustables de 152 mm (estándar en HDW-4)
HDW-CASTER-2	Ruedas de 51 mm de diámetro – todas giratorias, 2 con freno – añaden 64 mm a la altura de la unidad (solo modelos HDW-1, -2, -3)
HDW-CASTER-3	Ruedas giratorias con bloqueo de 76 mm de diámetro – todas giratorias, todas con bloqueo – añaden 108 mm a la altura de la unidad (solo modelos HDW-1, -2, -3)
HDW-CASTER-5	Ruedas giratorias con bloqueo de 127 mm de diámetro – todas giratorias, todas con bloqueo – añaden 159 mm a la altura de la unidad
HDW-TRIVET	Salvamanteles personalizado (445 x 242 x 13 mm) que eleva el producto alimenticio 13 mm del fondo de la bandeja de tamaño completo
HDW-SPILL	Bandeja para agua/derrames - una por cajón (excluye el cajón BIS y las opciones de bandeja OS)
HDW-SPLASH	Deflector de salpicaduras – uno por cajón (excluye el cajón BIS y las opciones OS-Pan)
ST PAN 2	Bandeja para alimentos de acero inoxidable – 527 x 324 x 64 mm
HDW 6" PAN	Bandeja para alimentos de acero inoxidable – 527 x 324 x 152 mm

COLORES Y ACABADOS – INTERIOR DE PORTADA



HDW-TTC Opción

Mostrado: Control táctil de ajuste de temperatura y temporizador

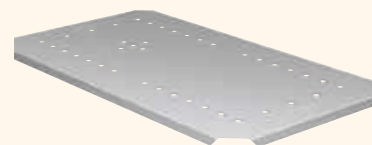


Opción de cajón BIS

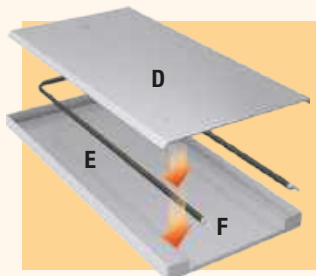
Cajón para bandejas de pastelería (bandejas no incluidas)



LEG de 6" HDW Opcional

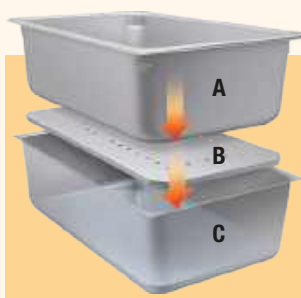


HDW-SPLASH opcional



Evita que las patatas fritas lleguen a la resistencia

- D. Escudo térmico (incluido)
- E. Resistencia de calefacción (incluida)
- F. Protector de Chip Opción **HDW-CHIP** (se muestra el ancho estándar)



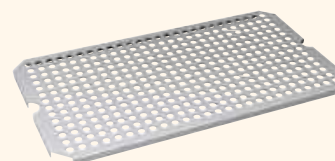
Humedad Adicional

- A. Bandeja para alimentos de acero inoxidable (incluida)
- B. Deflector de salpicaduras **HDW-SPLASH** Accesorio
- C. Bandeja para agua/derrames (añadir 6 mm de agua) **HDW-SPILL** Accesorio



ACCESORIO PARA RUEDAS

- HDW-CASTER-2** Todas giratorias, 2 con bloqueo
- HDW-CASTER-3** Todas giratorias, todas con bloqueo
- HDW-CASTER-5** Todas giratorias, todas con bloqueo



Accesorio HDW-TRIVET

Expositores Calientes

*Supermercados • Tiendas Gourmet • Cafeterías
Bares y Restaurantes • Hoteles y Buffets •
Tiendas de conveniencia*



Dos **GRSDH-36D** con estanterías horizontales
dobles *pág. 109*



GR2SDH-36 con paneles insertados estándar
Designer Black y tapas de esquina *pág. 111*



HXMS-36D en Designer Black estándar
pág. 113



GRCD-2PD en *pág.* opcional Designer Hunter
Green. *pág. 116*

Distribuido en España por :

 **fritermia**



Vitrinas mostrador

Diseñados con estantería tanto inclinada como horizontal, los calentadores de exposición Glo-Ray® ofrecen la comodidad del autoservicio para los clientes con la eficiencia de preparar el producto con antelación y mantenerlo para los períodos de máxima demanda.

- El calentador incluye un estante inclinado y otro horizontal para exhibir una variedad de productos como palomitas en el estante superior y nachos, pizza en caja o alimentos envueltos en el inferior
- Control de Temperatura Indicador (ITC) estándar mejora la precisión y proporciona lectura digital de temperaturas
- Base calefactada revestida controlada termostáticamente para prolongar los tiempos de mantenimiento
- Calor superior infrarrojo preenfocado dirige el calor hacia los bordes exteriores donde la pérdida de calor es mayor
- Varillas divisoras de producto y patas de 102 mm incluidas
- Luces incandescentes resistentes a roturas iluminan las áreas de almacenamiento y resaltan el producto



GRSDS/H-36D con estantería inclinada y horizontal y estante superior opcional con espacio libre de 381 mm



GRSDS/H-41D con estante inclinado y horizontal

VITRINAS MOSTRADOR INCLINADAS/HORIZONTALES – ESTANTES DOBLES – CALOR EN LA PARTE SUPERIOR Y EN LA BASE

Modelo	Número de bombillas, varillas divisorias por estante	Dimensiones (An x Pr x Al)	Tensión Monofásica	Vatios	Amperios	Peso Aprox. del envío
GRSDS/H-36D	4, 7	914 x 616 x 851 mm	220-230	1669-1824	7.6-7.9	72 kg
GRSDS/H-41D	6, 8	1041 x 616 x 851 mm	220-230	1951-1232	8.9-9.3	83 kg

Todos los modelos de vitrinas mostrador con estantes inclinados/horizontales incluyen:

Ubicación del cable: 1829 mm. Control lateral en la esquina derecha de la base.

Dimensión de apertura frontal, Superior: 305 H mm.

Inferior: 264 H mm.

OPCIONES (disponibles solo en el momento de la compra)

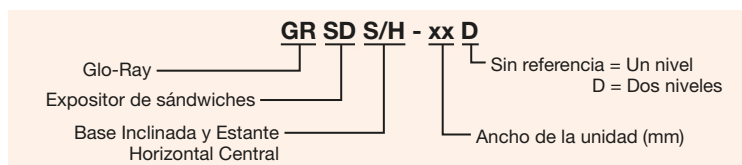
Colores Designer – Los colores no estándar no admiten devolución – Stainless Steel Estándar – Glossy Gray estándar

RED	Warm Red
BLACK	Black
GRAY	Gray Granite
WHITE	White Granite
NAVY	Navy Blue
GREEN	Hunter Green
COPPER	Antique Copper
15SPACE	381 mm de espacio libre para el estante superior en lugar de los 305 mm estándar

ACCESORIOS (disponibles para comprar en cualquier momento)

GRSDS-DIV	Varillas divisorias adicionales de acero inoxidable (solo para el estante inferior)
GRSDH-DIV	Varillas divisorias adicionales de acero inoxidable (solo para el estante superior)

COLORES Y ACABADOS – INTERIOR DE PORTADA



Expositores

Diseñados específicamente para exhibir productos envueltos o empaquetados, los calentadores de exposición Glo-Ray® de Hatco mantienen los alimentos calientes de forma segura a las temperaturas adecuadas de servicio. Estos calentadores ofrecen la comodidad del autoservicio y la eficiencia del recorrido de la cocina al camarero, manteniendo el producto con antelación para los períodos de máximo servicio.

- Disponible en modelos de uno o dos niveles
- Estanterías horizontales o inclinadas
- Varillas divisorias de productos para organizar expositores de alimentos
- Base calefactada revestida controlada termostáticamente, con un rango de temperatura de 85°- 93°C, para prolongar los tiempos de mantenimiento
- Calor superior infrarrojo preenfocado dirige el calor hacia los bordes exteriores donde la pérdida de calor es mayor
- Luces incandescentes resistentes a roturas iluminan las áreas de almacenamiento y resaltan el producto



GRSDH-30 Estantería horizontal de un solo estante



GRSDS-24D Estante doble inclinado con soportes opcionales para carteles (carteles no incluidos)

EXPOSITORES HORIZONTALES

Modelo	Número de bombillas, varillas divisorias	Dimensiones (An x Pr x Al) <i>La altura incluye las patas</i>	Tensión Monofásica	Espacio útil de estantería calefactada (An x Pr)	Vatios	Peso Aprox. del envío
Estantería Individual						
GRSDH-24	2, 5	610 x 495 x 303 mm	220-230	577 x 419 mm	724-791	22 kg
GRSDH-30	2, 6	762 x 495 x 303 mm	220-230	730 x 419 mm	890-974	25 kg
GRSDH-36	2, 7	914 x 495 x 303 mm	220-230	882 x 419 mm	1074-1174	30 kg
GRSDH-41	3, 8	1041 x 495 x 379 mm	220-230	1009 x 419 mm	1228-1343	34 kg
GRSDH-52	4, 10	1321 x 495 x 379 mm	220-230	1289 x 419 mm	1604-1754	39 kg
GRSDH-60	5, 12	1524 x 495 x 379 mm	220-230	1492 x 419 mm	1830-2001	60 kg
Estantería Doble						
GRSDH-24D	4, 10	610 x 495 x 643 mm	220-230	577 x 419 mm	1448-1582	40 kg
GRSDH-30D	4, 12	762 x 495 x 643 mm	220-230	730 x 419 mm	1780-1948	45 kg
GRSDH-36D	4, 14	914 x 495 x 643 mm	220-230	882 x 419 mm	2148-2348	54 kg
GRSDH-41D	6, 16	1041 x 495 x 643 mm	220-230	1009 x 419 mm	2456-2686	62 kg
GRSDH-52D*	8, 20	1321 x 495 x 643 mm	220-230	1289 x 419 mm	3208-3508	78 kg
GRSDH-60D*	10, 24	1524 x 495 x 643 mm	220-230	1492 x 419 mm	3660-4002	89 kg

* Cable sin enchufe en 240V.

Todos los modelos de expositores de estante único y doble horizontal incluyen:

Ubicación del cable: 1829 mm. esquina trasera izquierda hacia el lado del servidor.

EXPOSITORES INCLINADOS

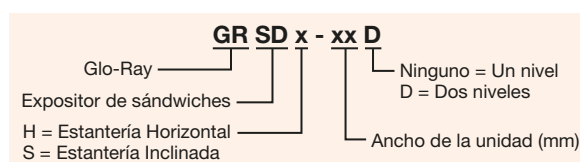
Modelo	Número de bombillas, varillas divisorias	Dimensiones (An x Pr x Al) <i>La altura incluye las patas</i>	Tensión Monofásica	Espacio útil de estantería calefactada (An x Pr)	Vatios	Peso Aprox. del envío
Estantería Individual						
GRSDS-24	2, 5	610 x 616 x 469 mm	220-230	572 x 533 mm	629-688	36 kg
GRSDS-30	2, 6	762 x 616 x 469 mm	220-230	724 x 533 mm	730-799	36 kg
GRSDS-36	2, 7	914 x 616 x 545 mm	220-230	876 x 533 mm	864-946	42 kg
GRSDS-41	3, 8	1041 x 616 x 545 mm	220-230	1003 x 533 mm	1003-1097	44 kg
GRSDS-52	4, 10	1321 x 616 x 545 mm	220-230	1283 x 533 mm	1275-1396	50 kg
GRSDS-60	5, 12	1524 x 616 x 545 mm	220-230	1486 x 533 mm	1665-1820	76 kg
Estantería Doble						
GRSDS-24D	4, 10	610 x 616 x 820 mm	220-230	572 x 533 mm	1260-1378	52 kg
GRSDS-30D	4, 12	762 x 616 x 820 mm	220-230	724 x 533 mm	1419-1552	64 kg
GRSDS-36D	4, 14	914 x 616 x 820 mm	220-230	876 x 533 mm	1669-1827	73 kg
GRSDS-41D	6, 16	1041 x 616 x 820 mm	220-230	1003 x 533 mm	1951-2135	82 kg
GRSDS-52D	8, 20	1321 x 616 x 820 mm	220-230	1283 x 533 mm	2483-2718	98 kg
GRSDS-60D [◇]	10, 24	1524 x 616 x 820 mm	220-230	1486 x 533 mm	3240-3541	108 kg

* Cable sin enchufe en 240V.

Todos los modelos de expositores con estante simple y doble inclinado incluyen:

Ubicación del cable: 1829 mm. Control lateral en la esquina derecha de la base.

OPCIONES Y ACCESORIOS – PÁGINA 110





Dos GRSDH-36D con estanterías horizontales dobles

OPCIONES (disponibles solo en el momento de la compra)

ITC-S	Indicador de Control de Temperatura (LED) para estante individual
ITC-D	Indicador de Control de Temperatura (LED) para estantería doble
SSEND	Paneles Laterales de Acero Inoxidable en lugar de Paneles Laterales de Cristal

127 mm Mampara protectora en el lado del cliente (GRSDS un lado GRSDH dos lados) –

GRSD24BP	Modelos de 610 mm de ancho
GRSD30BP	Modelos de 762 mm de ancho
GRSD36BP	Modelos de 914 mm de ancho
GRSD41BP	Modelos de 1041 mm de ancho
GRSD52BP	Modelos de 1321 mm de ancho
GRSD60BP	Modelos de 1524 mm de ancho
GRSDFLIPLOCK1	Placa de bloqueo de puerta abatible para modelos GRSDS-xx, -xxD del -24 al -41
GRSDFLIPLOCK2	Placa de bloqueo de puerta abatible para modelos GRSDS-xx, -xxD del -52 al -60

Soporte para Carteles de Exposición (Carteles no incluidos) Color a juego con el color de la unidad – Estante superior o intermedio –

GRSD-SIGN24	610 mm de ancho. Se requiere un cartel de 575 mm de An x 100 mm de Al x 2 mm de Pr
GRSD-SIGN30	762 mm de ancho. Se requiere un cartel de 727 mm de An x 100 mm de Al x 2 mm de Pr
GRSD-SIGN36	914 mm de ancho. Se requiere un cartel de 879 mm de An x 100 mm de Al x 2 mm de Pr
GRSD-SIGN41	1041 mm de ancho. Se requiere un cartel de 1006 mm de An x 100 mm de Al x 2 mm de Pr
GRSD-SIGN52	1321 mm de ancho. Se requiere un cartel de 1286 mm de An x 100 mm de Al x 2 mm de Pr
GRSD-SIGN60	1524 mm de ancho. Se requiere un cartel de 1489 mm de An x 100 mm de Al x 2 mm de Pr

Puertas abatibles de plexiglás en un lado para modelos GRSDS - No compatible con mamparas protectoras opcionales y los soportes para carteles en la misma abertura -

SDS24FLIP	Modelos de 610 mm de ancho
SDS30FLIP	Modelos de 762 mm de ancho
SDS36FLIP	Modelos de 914 mm de ancho
SDS41FLIP	Modelos de 1041 mm de ancho

Puertas abatibles de plexiglás en un lado para modelos GRSDS - No compatible con mamparas protectoras opcionales y los soportes para carteles en la misma abertura -

GRSDH24FLIP	Modelos de 610 mm de ancho
GRSDH30FLIP	Modelos de 762 mm de ancho
GRSDH36FLIP	Modelos de 914 mm de ancho
GRSDH41FLIP	Modelos de 1041 mm de ancho

ACCESORIOS

4"LEGS	Patas ajustables de 102 mm (estándar en unidades GRSDH-41 y más grandes, GRSDS-36 y más grandes y todos los modelos dobles)
Bombillas LED para Chef – Bombilla ajustable de 230V –	
CLED-3000-230	Bombilla LED para Chef (similar a la luz cálida de halógeno)
CLED-4000-230	Bombilla LED para Chef (similar a la luz fluorescente fría)
GRSDH-DIV	Varillas divisorias adicionales de acero inoxidable - Modelo horizontal
GRSDS-DIV	Varillas Divisorias Adicionales de Acero Inoxidable – Modelo Inclinado

OPCIONES (disponibles solo en el momento de la compra)

Colores Designer – Los colores no estándar no son retornables – Gris Brillante Estándar –

RED	Warm Red
BLACK	Black
GRAY	Gray Granite
WHITE	White Granite
NAVY	Navy Blue
GREEN	Hunter Green
COPPER	Antique Copper



Opción SDS24FLIP
Mostrado con soportes para adaptación



CLED-3000 y -4000 Accesorio

COLORES Y ACABADOS – INTERIOR DE PORTADA

Expositores Designer

Aumente las ventas exhibiendo sus alimentos calientes en los calentadores de exposición Glo-Ray® Designer de Hatco. Diseñados específicamente para exhibir productos envueltos o empaquetados, estos calentadores mantienen los alimentos calientes de forma segura a las temperaturas adecuadas de servicio.

- Fabricado en aluminio y acero inoxidable con paneles laterales de cristal templado
- Calor superior infrarrojo preenfocado dirige el calor hacia los bordes exteriores donde la pérdida de calor es mayor
- Disponible en modelos de uno o dos niveles
- Expositores horizontales o inclinados
- Varillas divisorias de productos para organizar expositores de alimentos
- Base calefactada revestida controlada termostáticamente que prolonga los tiempos de mantenimiento
- Luces incandescentes resistentes a roturas iluminan las áreas de almacenamiento y resaltan el producto

GR2SDH-30 con paneles insertables de color Designer opcional



GR2SDS-30D en color Black Designer opcional



EXPOSITORES DESIGNER HORIZONTALES

Modelo*	Bombillas	Varillas divisorias por estante	Dimensiones (An x Pr x Al) La altura incluye las patas	Tensión Monofásica	Espacio útil de estantería calentada (An x Pr)	Vatios	Peso Aprox. del envío
Estantería Individual							
GR2SDH-24	2	5	768 x 686 x 459 mm	220-230	603 x 559 mm	800-875	40 kg
GR2SDH-30	2	6	921 x 686 x 459 mm	220-230	759 x 559 mm	1000-1093	55 kg
GR2SDH-36	2	7	1073 x 686 x 459 mm	220-230	911 x 559 mm	1200-1312	59 kg
GR2SDH-42	4	8	1226 x 686 x 459 mm	220-230	1064 x 559 mm	1450-1585	63 kg
GR2SDH-48	4	9	1378 x 686 x 459 mm	220-230	1216 x 559 mm	1650-1804	73 kg
GR2SDH-54	4	10	1530 x 686 x 459 mm	220-230	1368 x 559 mm	1850-2022	78 kg
GR2SDH-60	6	12	1683 x 686 x 459 mm	220-230	1521 x 559 mm	2150-2350	85 kg
Estantería Doble							
GR2SDH-24D	4	5	768 x 686 x 737 mm	220-230	603 x 559 mm	1600-1749	57 kg
GR2SDH-30D	4	6	921 x 686 x 737 mm	220-230	759 x 559 mm	2000-2186	72 kg
GR2SDH-36D	4	7	1073 x 686 x 737 mm	220-230	911 x 559 mm	2400-2623	93 kg
GR2SDH-42D	8	8	1226 x 686 x 737 mm	220-230	1064 x 559 mm	2900-3170	102 kg
GR2SDH-48D*	8	9	1378 x 686 x 737 mm	220-230	1216 x 559 mm	3300-3607	115 kg
GR2SDH-54D*	8	10	1530 x 686 x 737 mm	220-230	1368 x 559 mm	3700-4044	124 kg
GR2SDH-60D*	12	12	1683 x 686 x 737 mm	220-230	1521 x 559 mm	4300-4700	149 kg

Todos los modelos de expositores Designer de estante único y doble horizontales Designer incluyen:

Ubicación del cable: Parte trasera central de la base en el lado de control.

EXPOSITORES DESIGNER INCLINADOS

Modelo*	Bombillas	Varillas divisorias por estante	Dimensiones (An x Pr x Al) La altura incluye las patas	Tensión Monofásica	Espacio útil de estantería calentada (An x Pr)	Vatios	Peso Aprox. del envío
Estantería Individual							
GR2SDS-24	2	5	768 x 680 x 579 mm	220-230	603 x 559 mm	800-875	47 kg
GR2SDS-30	2	6	921 x 680 x 579 mm	220-230	759 x 559 mm	1000-1093	50 kg
GR2SDS-36	2	7	1073 x 680 x 579 mm	220-230	911 x 559 mm	1200-1312	62 kg
GR2SDS-42	4	8	1226 x 680 x 579 mm	220-230	1064 x 559 mm	1450-1585	70 kg
GR2SDS-48	4	9	1378 x 680 x 579 mm	220-230	1216 x 559 mm	1650-1804	74 kg
GR2SDS-54	4	10	1530 x 680 x 579 mm	220-230	1368 x 559 mm	1850-2022	83 kg
GR2SDS-60	6	12	1683 x 680 x 579 mm	220-230	1521 x 559 mm	2150-2350	92 kg
Estantería Doble							
GR2SDS-24D	4	5	768 x 680 x 860 mm	220-230	603 x 559 mm	1600-1749	74 kg
GR2SDS-30D	4	6	921 x 680 x 860 mm	220-230	759 x 559 mm	2000-2186	84 kg
GR2SDS-36D	4	7	1073 x 680 x 860 mm	220-230	911 x 559 mm	2400-2623	91 kg
GR2SDS-42D	8	8	1226 x 680 x 860 mm	220-230	1064 x 559 mm	2900-3170	99 kg
GR2SDS-48D	8	9	1378 x 680 x 860 mm	220-230	1216 x 559 mm	3300-3607	116 kg
GR2SDS-54D*	8	10	1530 x 680 x 860 mm	220-230	1368 x 559 mm	3700-4044	120 kg
GR2SDS-60D*	12	12	1683 x 680 x 860 mm	220-230	1521 x 559 mm	4300-4700	135 kg

* Cuando no se especifica ningún color, los paneles insertados de color y las tapas de esquina serán de color negro.

* Cable sin enchufe para 220 y 240V.

■ Cable sin enchufe en 240V.

Todos los modelos de expositores Designer con estante inclinado simple y doble incluyen:

Ubicación del cable: Parte trasera central de la base en el lado de control.

OPCIONES Y ACCESORIOS Y DESIGNACIÓN DE MODELO – PÁGINA 112





GR2SDS-24D
con paneles
insertables de
color Designer
opcional

OPCIONES (disponibles solo en el momento de la compra)

127 mm Mampara Protectora (Solo en el lado del cliente en modelos inclinados) –

GR2SD24BP Modelos de 765 mm de ancho

GR2SD30BP Modelos de 918 mm de ancho

GR2SD36BP Modelos de 1070 mm de ancho

GR2SD42BP Modelos de 1222 mm de ancho

GR2SD48BP Modelos de 1375 mm modelos de ancho

GR2SD54BP Modelos de 1527 mm de ancho

GR2SD60BP Modelos de 1680 mm de ancho

Puertas abatibles de plexiglás (en el lado del control o del cliente) –

2SDS24FLIP Modelos de 765 mm de ancho

2SDS30FLIP Modelos de 918 mm de ancho

2SDS36FLIP Modelos de 1070 mm de ancho

2SDS42FLIP Modelos de 1222 mm de ancho

Puertas abatibles divididas de plexiglás (en el lado del control o del cliente) –

2SDS48FLIP Modelos de 1375 mm de ancho

2SDS54FLIP Modelos de 1527 mm de ancho

2SDS60FLIP Modelos de 1680 mm de ancho

2SDHFRTGLS Cristal frontal en lugar de divisores de canal y varillas divisorias.
No puede tener mamparas protectoras o puertas abatibles (serie GR2SDH, solo modelos individuales)

2SDHFRTGLS-D Cristal frontal en lugar de divisores de canal y varillas divisorias.
No puede tener mamparas protectoras o puertas abatibles (serie GR2SDH, solo modelos duales)

SS-ITC Indicador de Control de Temperatura (LED) estante único (añade 48 mm a la profundidad del modelo Horizontal y 45 mm a la profundidad del modelo Inclinado)

DS-ITC Indicador de Control de Temperatura (LED) Estante doble (añade 48 mm a la profundidad del modelo Horizontal y 45 mm a la profundidad del modelo Inclinado)

ACCESORIOS (disponibles para comprar en cualquier momento)

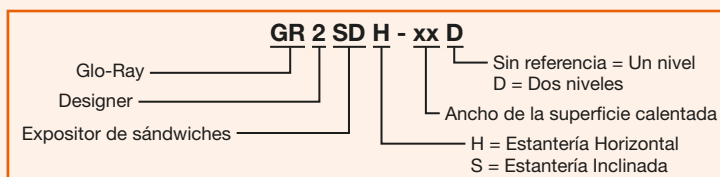
2SD-DIV Varillas Divisorias Adicionales de Acero Inoxidable

Bombillas LED para Chef – Bombilla ajustable de 230V –

CLED-3000-230 Bombilla LED para Chef (similar a la luz halógena cálida)

CLED-4000-230 Bombilla LED para Chef (similar a la luz fluorescente fría)

COLORES Y ACABADOS – INTERIOR DE PORTADA



OPCIONES (disponibles solo en el momento de la compra)

Colores Designer – Los colores no estándar no admiten devolución – Clear Anodized Aluminum estándar –

RED Warm Red

BLACK Black

GRAY Gray Granite

WHITE White Granite

NAVY Navy Blue

GREEN Hunter Green

COPPER Antique Copper

Colores de Panel Insertado Designer – Los colores no estándar no admiten devolución – Black estándar

RED Warm Red

GRAY Gray Granite

WHITE White Granite

NAVY Navy Blue

GREEN Hunter Green

COPPER Antique Copper

Esquinas Designer – Los colores no estándar no admiten devolución – Black estándar – DKGRAY
Tapas de esquina Dark Gray



SS-ITC Opcional



DS-ITC Opcional

Expositores iluminados LED

El expositor térmico con iluminación LED está elegantemente diseñado para mantener de forma segura alimentos calientes envasados y atraer a tus clientes de compra rápida. Disponibles con estanterías inclinadas u horizontales, los calentadores expositores con LED están disponibles en modelos de una o dos estanterías.

- Elija entre modelos inclinados u horizontales, de estante único o doble
- El calor infrarrojo mantiene de forma segura el producto envasado caliente durante horas
- La iluminación LED de alta eficiencia proporciona una mejor iluminación del producto alimenticio en la zona de mantenimiento
- Cuenta con una base calefactada revestida controlada termostáticamente

- Los paneles laterales de cristal con bisagras se mantienen en su lugar magnéticamente y se abren hacia fuera para facilitar la limpieza
- Un Control de Temperatura Indicador (ITC) opcional mejora el control preciso de la temperatura



HXMS-36D en estándar Black Designer



EXPOSITORES ILUMINACIÓN LED HORIZONTALES

Modelo	Varillas separadoras	Dimensiones (An x Pr x Al) <i>La altura incluye las patas</i>	Espacio útil de estantería calentada (An x Pr)	Voltaje	Amperios	Vatios	Peso Aprox. del envío
Estante Único Horizontal							
HXMH-24	5	709 x 725 x 555 mm	567 x 552 mm	230	2.9	671	55 kg
HXMH-30	6	861 x 725 x 555 mm	720 x 552 mm	230	3.8	863	60 kg
HXMH-36	7	1013 x 725 x 555 mm	872 x 552 mm	230	4.6	1055	66 kg
HXMH-42	8	1166 x 725 x 555 mm	1025 x 552 mm	230	5.2	1201	73 kg
HXMH-48	9	1318 x 725 x 555 mm	1177 x 552 mm	230	6.1	1392	86 kg
HXMH-54	10	1471 x 725 x 555 mm	1329 x 552 mm	230	6.9	1585	91 kg
HXMH-60	12	1623 x 725 x 555 mm	1482 x 552 mm	230	7.7	1777	94 kg
Estantería Doble Horizontal							
HXMH-24D	10	709 x 725 x 835 mm	567 x 552 mm	230	5.8	1342	73 kg
HXMH-30D	12	861 x 725 x 835 mm	720 x 552 mm	230	7.5	1726	84 kg
HXMH-36D	14	1013 x 725 x 835 mm	872 x 552 mm	230	9.2	2110	93 kg
HXMH-42D	16	1166 x 725 x 835 mm	1025 x 552 mm	230	10.4	2402	100 kg
HXMH-48D	18	1318 x 725 x 835 mm	1177 x 552 mm	230	12.1	2784	111 kg
HXMH-54D ^o	20	1471 x 725 x 835 mm	1329 x 552 mm	230	13.8	3170	123 kg
HXMH-60D ^o	24	1623 x 725 x 835 mm	1482 x 552 mm	230	15.5	3554	136 kg

EXPOSITORES ILUMINACIÓN LED INCLINADOS

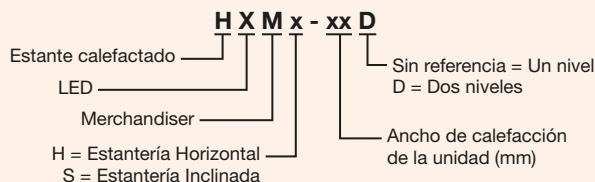
Modelo	Varillas separadoras	Dimensiones (An x Pr x Al) <i>La altura incluye las patas</i>	Espacio útil de estantería calentada (An x Pr)	Voltaje	Amperios	Vatios	Peso Aprox. del envío
Estante Inclinado Individual							
HXMS-24	5	709 x 715 x 551 mm	567 x 552 mm	230	2.9	671	51 kg
HXMS-30	6	861 x 715 x 551 mm	720 x 552 mm	230	3.8	863	60 kg
HXMS-36	7	1013 x 715 x 551 mm	872 x 552 mm	230	4.6	1055	68 kg
HXMS-42	8	1166 x 715 x 551 mm	1025 x 552 mm	230	5.2	1201	73 kg
HXMS-48	9	1318 x 715 x 551 mm	1177 x 552 mm	230	6.1	1392	85 kg
HXMS-54	10	1471 x 715 x 551 mm	1329 x 552 mm	230	6.9	1585	93 kg
HXMS-60	12	1623 x 715 x 551 mm	1482 x 552 mm	230	7.7	1777	93 kg
Estantería Doble Inclinada							
HXMS-24D	10	709 x 715 x 831 mm	567 x 552 mm	230	5.8	1342	73 kg
HXMS-30D	12	861 x 715 x 831 mm	720 x 552 mm	230	7.5	1726	85 kg
HXMS-36D	14	1013 x 715 x 831 mm	872 x 552 mm	230	9.2	2110	94 kg
HXMS-42D	16	1166 x 715 x 831 mm	1025 x 552 mm	230	10.4	2402	105 kg
HXMS-48D	18	1318 x 715 x 831 mm	1177 x 552 mm	230	12.1	2784	111 kg
HXMS-54D ^o	20	1471 x 715 x 831 mm	1329 x 552 mm	230	13.8	3170	123 kg
HXMS-60D ^o	24	1623 x 715 x 831 mm	1482 x 552 mm	230	15.5	3554	132 kg

^o Cable - Enchufe BS no disponible.

Todos los modelos de expositores iluminados LED incluyen:

Ubicación del cable: Parte trasera central de la base, en el lado izquierdo de la caja de control.

OPCIONES Y ACCESORIOS – PÁGINA 114





HXMS-48D en Black Designer estándar con iluminación LED de acento opcional en los postes de soporte

OPCIONES (disponibles solo en el momento de la compra)

Colores Designer – Los colores no estándar no admiten devolución – standard Black –

RED	Warm Red
GRAY	Gray Granite
WHITE	White Granite
NAVY	Navy Blue
GREEN	Hunter Green
COPPER	Antique Copper

HZM-LP	Iluminación de acento LED roja en el poste de soporte
SS-ITC	Indicador de Control de Temperatura (LED) para estante individual
DS-ITC	Indicador de Control de Temperatura (LED) para estantería doble

127 mm Mamparas Protectoras – No compatibles con Puertas Abatibles en la misma abertura –

HZM24BP	En el lado del cliente en los modelos -24
HZM30BP	En el lado del cliente en los modelos -30
HZM36BP	En el lado del cliente en los modelos -36
HZM42BP	En el lado del cliente en los modelos -42
HZM48BP	En el lado del cliente en modelos de -48
HZM54BP	En el lado del cliente en los modelos -54
HZM60BP	En el lado del cliente en los modelos -60

Puertas abatibles de plexiglás – No compatibles con mamparas protectoras en la misma abertura, solo en un lado –

HZM24FLIP	En el lado del Control o del Cliente en los modelos -24
HZM30FLIP	En el lado del Control o del Cliente en los modelos -30
HZM36FLIP	En el lado de Control o Cliente en los modelos -36
HZM42FLIP	En el lado de Control o Cliente en los modelos -42
HZM48FLIP	En el lado de Control o Cliente en los modelos de -48
HZM54FLIP	En el lado de Control o Cliente en los modelos -54
HZM60FLIP	En el lado de Control o Cliente en los modelos -60

ACCESORIOS (disponibles para comprar en cualquier momento)

HZM-DIV	Varillas divisorias adicionales de acero inoxidable
---------	---

COLORES Y ACABADOS – INTERIOR DE PORTADA

Vitrinas Designer

Los expositores térmicos con cristal Glo-Ray® de Hatco son perfectos para mantener alimentos calientes envueltos o en cajas en una línea de buffet o áreas de servicio al cliente, y presentan un diseño con parte superior curvada que complementa cualquier decoración.

- Elementos calentadores tipo manta en la base con recubrimiento resistente que están controlados termostáticamente
- Vitrinas de cristal calefactadas únicas y patentadas con controles infinitos que conducen el calor al producto alimenticio por arriba y por abajo
- La iluminación LED permite una óptima exposición de productos alimentarios con ahorro energético
- Diseño atractivo con parte superior curvada que incluye un soporte para carteles integrado para su propia señalización personalizada, 26,75" de ancho (679 mm) x 3" de alto (76 mm), en la parte superior frontal de la unidad
- También incluye: paneles laterales de cristal templado, patas de 2,5" (64 mm), base calefactada y cubierta superior con control termostático, varillas divisorias y viene de serie en Black Designer



GR3SDS-39DCT en Black Designer estándar y soporte para cartel superior



GR3SDS-39TCT en Glossy Gray opcional y soporte para cartel superior

VITRINAS DESIGNER UN NIVEL

Modelo	Dimensiones (An x Pr x Al)	Espacio útil de estantería calefactada (An x Pr)	Voltaje Monofásico	Vatios	Amperios	Peso Aprox. del envío
Estantería Doble GR3SDS-39DCT	995 x 698 x 673 mm	879 x 524 mm	220-230-240	1750-1910-2080	8.0-8.3-8.7	84 kg
Estantería Triple GR3SDS-39TCT °	995 x 698 x 882 mm	879 x 524 mm	220-230-240	2720-2970-3235	12.4-12.9-13.5	104 kg

°No disponible con BS Plug.

Todos los modelos de vitrinas Designer para productos incluyen:

Varillas divisorias incluidas: **GR3SDS-39DCT**: 14 varillas (7 por estante).

GR3SDS-39TCT: 21 varillas (7 por estante).

Ubicación del cable: Parte trasera derecha en el lado del servidor.

OPCIONES (disponibles solo en el momento de la compra)

Colores Designer – Los colores no estándar no admiten devolución – standard Black –

RED	Warm Red
GRAY	Gray Granite
WHITE	White Granite
NAVY	Navy Blue
GREEN	Hunter Green
COPPER	Antique Copper

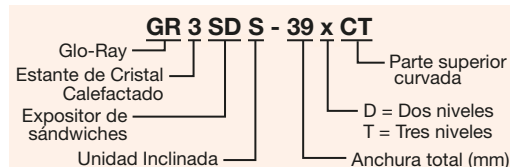
Acabado Brillante – Los colores no estándar no admiten devolución – standard Black –

GGRAY	Glossy Gray
--------------	-------------

ACCESORIOS (disponibles para comprar en cualquier momento)

4"LEGS	Patatas ajustables de 102 mm
3SD-DIV	Varillas divisorias adicionales de acero inoxidable

COLORES Y ACABADOS – INTERIOR DE PORTADA





Vitrinas Designer

Nuestra vitrina expositora con calefacción Glo-Ray® de la serie Designer con cristal curvo e iluminación incandescente mostrará su oferta con estilo y elegancia. Combinamos nuestra base calefactada con control termostático y calentador infrarrojo superior para envolver su oferta a la temperatura perfecta.

- Expositor de alta visibilidad con cristal templado curvado
- Base de construcción fría
- Modelos individuales o dobles
- Puertas correderas con sistema deslizante
- Disponible con o sin humedad controlada (solo en el estante inferior)
- Fabricado en aluminio y acero inoxidable con cristal templado
- Frontal de cristal curvado que se inclina hacia delante para facilitar la limpieza
- Calor superior infrarrojo preenfocado dirige el calor hacia los bordes exteriores donde la pérdida de calor es mayor
- Luces incandescentes resistentes a roturas iluminan el producto alimenticio



GRC-2PD con faldón de bandeja opcional y color Hunter Green Designer, puertas abatibles y bandejas para alimentos



GRC-1PD con falda perimetral y nuevas puertas abatibles opcionales y bandeja para alimentos (fuente para hornear superior no disponible)



El depósito humidificado se encuentra entre las bandejas



GRC-3PD mostrada en acero inoxidable estándar, con bandejas para alimentos opcionales

VITRINAS DESIGNER SIMPLE O DOBLE NIVEL

Modelo	Bombillas	Dimensiones (An x Pr x Al) <i>La altura incluye las patas</i>	Espacio útil de estantería calentada (An x Pr)	Tensión Monofásica	Vatios		Peso Aprox. del envío
					220V	240V	
Estantería Individual							
GRC-1P	2	524 x 660 x 610 mm	460 x 533 mm	220 o 240	405	425	43 kg
GRC-2P	3	826 x 660 x 610 mm	762 x 533 mm	220 o 240	710	780	55 kg
GRC-3P	3	1156 x 660 x 610 mm	1092 x 533 mm	220 o 240	915	1005	69 kg
Estantería Doble							
GRC-1PD	4	524 x 660 x 806 mm	460 x 533 mm	220 o 240	907	905	45 kg
GRC-2PD	6	826 x 660 x 806 mm	762 x 533 mm	220 o 240	1080	1285	77 kg
GRC-3PD	6	1156 x 660 x 806 mm	1092 x 533 mm	220 o 240	1434	1710	95 kg
Estantería Individual con Humeda[±]							
GRC-1P	2	524 x 660 x 610 mm	460 x 533 mm	220 o 240	634	697	41 kg
GRC-2P	3	826 x 660 x 610 mm	762 x 533 mm	220 o 240	939	1052	56 kg
GRC-3P	3	1156 x 660 x 610 mm	1092 x 533 mm	220 o 240	1145	1277	71 kg
Estantería Doble con Humeda[±]							
GRC-1PD	4	524 x 660 x 806 mm	460 x 533 mm	220 o 240	1136	1177	55 kg
GRC-2PD	6	826 x 660 x 806 mm	762 x 533 mm	220 o 240	1309	1532	79 kg
GRC-3PD	6	1156 x 660 x 806 mm	1092 x 533 mm	220 o 240	1666	1982	100 kg

Humedad solo en el estante inferior. Incluye falda para bandeja en el estante inferior. Las faldas para bandejas admiten bandejas de 64 H mm.

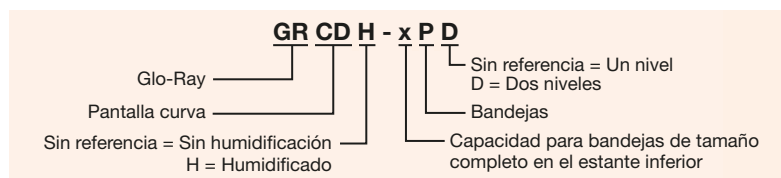
Todos los modelos de vitrinas Designer incluyen:

Ubicación del cable: Lado de control en la esquina derecha de la base.

Todos los modelos de vitrinas Designer con función de humedad:

Capacidad de la cámara de agua: 3 litros.

OPCIONES Y ACCESORIOS – PÁGINA 117





GRCD-2PD con puertas abatibles opcionales y Designer Warm Red

OPCIONES (disponibles solo en el momento de la compra)

Puertas abatibles de cierre automático en ambos estantes del lado del cliente en lugar de frente de cristal (añade 13 mm de profundidad a la unidad) –

CD1PDFLIP	Modelos de 1 bandeja
CD2PDFLIP	Modelos de 2 bandejas
CD3PDFLIP	Modelos de 3 bandejas

Falda para bandejas en estante inferior (Admite bandejas de 64 mm D – estándar en modelos humidificados)

SKIRT-1P	Modelo de 1 bandeja en lugar de Pan Rail
SKIRT-2P	Modelo de 2 bandejas en lugar de Pan Rail
SKIRT-3P	Modelo de 3 bandejas en lugar de Pan Rail
UPPERSKIRT-2P	Falda para bandeja para estante superior de modelos de 2 bandejas en lugar de tope para bandeja
UPPERSKIRT-3P	Falda para bandeja para estante superior de modelos de 3 bandejas en lugar de tope para bandeja

Puertas correderas de cristal con efecto espejo en lugar de puertas de cristal (solo en el lado del servidor) –

Modelos de estantería única –

MIRROR	-1P
MIRROR	-2P
MIRROR	-3P

Modelos de estantería doble –

MIRROR	-1PD
MIRROR	-2PD
MIRROR	-3PD

OPCIONES (disponibles solo en el momento de la compra)

Colores Designer – Los colores no estándar no admiten devolución – Acero inoxidable estándar –

RED	Warm Red
BLACK	Black
GRAY	Gray Granite
WHITE	White Granite
NAVY	Navy Blue
GREEN	Hunter Green
COPPER	Antique Copper

VITRINA CALENTADA CON CAPACIDAD DE BANDEJA*

Modelo	Capacidad de bandejas	Marcos Opcionales para Falda de Bandeja
GRCD-1P	1 Bandeja de Tamaño Completo	Una SKIRT-1P
GRCD-2P	2 Bandejas de Tamaño Completo	Una SKIRT-2P
GRCD-3P	3 Bandejas de Tamaño Completo	Una SKIRT-3P
GRCD-1PD – Estante Superior	1 Bandeja de medio tamaño o una bandeja para pizza de 356 mm	Ninguno
GRCD-1PD – Estante inferior	1 Bandeja de Tamaño Completo	Una SKIRT-1P
GRCD-2PD – Estante Superior	1 Bandeja de tamaño completo y 1 bandeja de un tercio de tamaño o dos bandejas de pizza de 356 mm	Una UPPERSKIRT-2P
GRCD-2PD – Estante inferior	2 Bandejas de Tamaño Completo	Una SKIRT-2P
GRCD-3PD – Estante Superior	2 bandejas de tamaño completo o tres bandejas para pizza de 356 mm	Una UPPERSKIRT-3P
GRCD-3PD – Estante inferior	3 Bandejas de Tamaño Completo	Una SKIRT-3P

*Todas las capacidades de bandejas mostradas son para modelos no humidificados. Se recomiendan bandejas de 64 mm de profundidad para la bandeja inferior de los modelos humidificados.

COLORES Y ACABADOS – INTERIOR DE PORTADA





Vitrinas mostrador

Diseñado para el área de "exhibición y venta" en cualquier operación de servicio de alimentos, el expositor térmico Glo-Ray® de Hatco es perfecto para la comercialización de alimentos calientes. El calor superior e inferior se combinan para mantener todos los alimentos con ese sabor y temperatura de "recién hecho" durante más tiempo.

- Base térmica con control termostático de 38° a 93°C para prolongar los tiempos de mantenimiento
- Calor superior infrarrojo preenfocado dirige el calor hacia los bordes exteriores donde la pérdida de calor es mayor
- Fabricado en aluminio y acero inoxidable con cristal templado
- Luces incandescentes resistentes a roturas iluminan el producto alimenticio
- Construcción exclusiva de base fría que minimiza la transferencia de calor, manteniendo la base exterior fría
- Puertas correderas con sistema deslizante



GRHD-4PD con opcional Designer Antique Copper, puertas de cristal con espejo y bandejas accesorias para alimentos



GRHDH-2P soporte de bandejas estándar y apertura lateral doble y bandejas opcionales

VITRINAS MOSTRADOR

Model *	Bombillas	Dimensiones (An x Pr x Al) <i>La altura incluye las patas</i>	Espacio útil de estantería calefactada (An x Pr)	Tensión Monofásica	Vatio 22V 240V		Peso Aprox. del envío
Estantería Individual							
GRHD-2P	4	826 x 660 x 635 mm	712 x 553 mm	220 o 240	1035	940	54 kg
GRHD-3P	5	1156 x 660 x 635 mm	1042 x 553 mm	220 o 240	1463	1350	65 kg
GRHD-4P	6	1486 x 660 x 635 mm	1372 x 553 mm	220 o 240	1930	1785	98 kg
Estantería Doble							
GRHD-2PD	6	826 x 660 x 762 mm	712 x 553 mm	220 o 240	1223	1310	68 kg
GRHD-3PD	8	1156 x 660 x 762 mm	1042 x 553 mm	220 o 240	1603	1755	86 kg
GRHD-4PD	8	1486 x 660 x 762 mm	1372 x 553 mm	220 o 240	2288	2480	104 kg
Estante Individual con Humedad							
GRHDH-2P	4	826 x 660 x 635 mm	712 x 553 mm	220 o 240	1179	1212	57 kg
GRHDH-3P	5	1156 x 660 x 635 mm	1042 x 553 mm	220 o 240	1584	1622	74 kg
GRHDH-4P	6	1486 x 660 x 635 mm	1372 x 553 mm	220 o 240	2253	2329	98 kg
Estantería Doble con Humedad *							
GRHDH-2PD	6	826 x 660 x 762 mm	712 x 553 mm	220 o 240	1532	1582	80 kg
GRHDH-3PD	8	1156 x 660 x 762 mm	1042 x 553 mm	220 o 240	1962	2027	85 kg
GRHDH-4PD	8	1486 x 660 x 762 mm	1372 x 553 mm	220 o 240	2941	2980	109 kg

* Modelo indica el número de bandejas de alimentos de tamaño completo que la unidad puede contener, con el mismo número de bandejas de medio tamaño para las unidades con estante superior (es decir, 2P = dos bandejas).

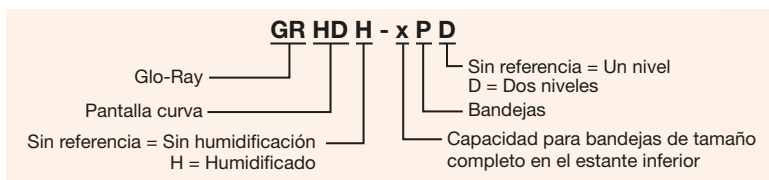
* Humedad solo en el estante inferior. Incluye falda para bandeja en el estante inferior. Las faldas para bandejas se adaptan a bandejas de 64 mm.

Todos los modelos de vitrinas incluyen:

Capacidad del depósito de agua: 2 bandejas y 3 bandejas: 3 litros. 4 bandejas: 6 litros.

Ubicación del cable: 1829 mm, lado de control en la esquina derecha de la base.

OPCIONES Y ACCESORIOS – PÁGINA 119





GRHD-4PD con faldones opcionales para bandejas
Estante superior: un UPPERSKIRT-4P
Estante inferior: un SKIRT-4P

OPCIONES (disponibles solo en el momento de la compra)

SKIRT-2P	Modelo de 2 bandejas Falda para bandejas de 64 D mm en estante inferior (estándar en modelos con humidificador) en lugar de riel para bandejas
SKIRT-3P	Modelo de 3 bandejas con faldón para bandejas de 64 D mm en la balda inferior (estándar en modelos con humidificador) en lugar de riel para bandejas (consta de un SKIRT-1P y un SKIRT-2P)
SKIRT-4P	Faldón para 4 bandejas para bandejas de 64 mm de diámetro en la balda inferior (estándar en modelos con humidificador) en lugar de riel para bandejas (consta de dos SKIRT-2P)
UPPERSKIRT-2P	Falda para bandeja para estante superior de modelos de 2 bandejas en lugar de tope para bandeja
UPPERSKIRT-3P	Falda para bandeja para estante superior de modelos de 3 bandejas en lugar de tope para bandeja
UPPERSKIRT-4P	Falda para bandeja para estante superior de modelos de 4 bandejas en lugar de tope de bandeja
FLIP	Puertas abatibles hacia arriba en el lado de control en lugar de puertas correderas de cristal

Puerta corredera en lugar de panel de vidrio fijo para el cliente

SLIDE-2P	Por apertura
SLIDE-3P	Por apertura
SLIDE-4P	Por apertura

Puerta abatible en lugar de panel de cristal fijo para el cliente –

FLIP-2P	Por apertura
FLIP-3P	Por apertura
FLIP-4P	Por apertura

Puerta Corredera de Espejo en lugar de Puerta Corredera de Cristal (solo lado del servidor) –

MIRROR-2P	Por apertura
MIRROR-3P	Por apertura
MIRROR-4P	Por apertura

OPCIONES (disponibles solo en el momento de la compra)

Colores Designer – Los colores no estándar no admiten devolución – Acero inoxidable estándar –

RED	Warm Red
BLACK	Black
GRAY	Gray Granite
WHITE	White Granite
NAVY	Navy Blue
GREEN	Hunter Green
COPPER	Antique Copper

COLORES Y ACABADOS – INTERIOR DE PORTADA

VITRINA MOSTRADOR CON CAPACIDAD DE BANDEJA*

Modelo	Capacidad de bandejas	Marcos Opcionales para Falda de Bandeja
GRHD-2P	2 Bandejas de Tamaño Completo	Una SKIRT-2P
GRHD-3P	3 Bandejas de Tamaño Completo	Una SKIRT-3P
GRHD-4P	4 Bandejas de Tamaño Completo	Una SKIRT-4P
GRHD-2PD – Estante Superior	2 bandejas de medio tamaño o dos bandejas para pizza de 356 mm	Una UPPERSKIRT-2P
GRHD-2PD – Estante inferior	2 Bandejas de Tamaño Completo	Una SKIRT-2P
GRHD-3PD – Estante Superior	3 bandejas de medio tamaño o tres bandejas para pizza de 356 mm	Una UPPERSKIRT-3P
GRHD-3PD – Estante inferior	3 Bandejas de Tamaño Completo	Una SKIRT-3P
GRHD-4PD – Estante Superior	2 bandejas de tamaño completo o 4 bandejas de medio tamaño o cuatro bandejas para pizza de 356 mm	Una UPPERSKIRT-4P
GRHD-4PD – Estante inferior	4 Bandejas de Tamaño Completo	Una SKIRT-4P

* Todas las capacidades de bandejas mostradas son para modelos no humidificados. Se recomiendan bandejas de 64 mm de profundidad para la bandeja inferior de los modelos humidificados.



Cabinas de Mantenimiento

Cafeterías • Bares y Restaurantes • Hoteles y Buffets • Tiendas de Conveniencia



GRS2GC-3920-4 y GRS2GC-3920-2 *pág. 121*



PWC-12 *pág. 122*



FSDT-2X con estantería angular de 5 baldas accesoria y soporte para carteles (carteles no incluidos) *pág. 124*



IHDCH-45 con elevadores accesorios y portacarteles *pág. 128*



MDW-1X con color Designer estándar y campana opcional con recorte para cartel retroiluminado en un lado (cartel incluido) *pág. 130*



FST-1-MN mostrado en bronce estándar *pág. 131*



FSHC-6W1 con bandejas para alimentos accesorias *pág. 133*

Distribuido en España por :

 **fritermia**

Estanterías calefactadas Glo-Ray 2-Go®

Las estanterías calefactadas Glo-Ray 2-Go® de Hatco están diseñadas específicamente pensando en tus necesidades de entrega y comida para llevar. Capaz de mantener una gran cantidad de alimentos calientes a temperaturas óptimas de servicio, los modelos GRS2GC conservan bolsas y cajas hasta 30 minutos con un rango de temperatura alta de hasta 93° C.

- Los estantes tienen una profundidad de 507 mm y una anchura de 986 mm, con un espacio libre de 288 mm entre estantes que es lo suficientemente grande para acomodar una variedad de bolsas y cajas para llevar/entregar.
- Cada estante cuenta con un control digital de temperatura, un interruptor de encendido/apagado y un cable de alimentación puente
- Las unidades cuentan con estanterías de acero inoxidable con bases calefactadas que están controladas termostáticamente



GRS2GC-3920-2



GRS2GC-3920-4



Interruptor de encendido/apagado y un cable de alimentación puente para cada estante



Control digital de temperatura para cada estante

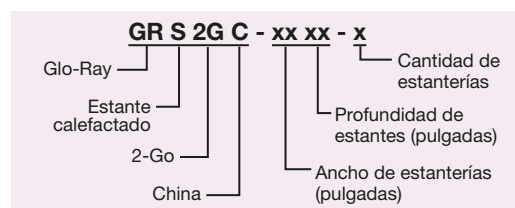
ESTANTERÍAS CALEFACTADAS

Modelo	Descripción	Dimensiones (An x Pr x Al)	Voltaje	Vatios	Amperios	Peso Aprox.del envío
GRS2GC-3920-2	2 estantes calefactados	986 x 507 x 475 mm	220-240	694-824	3.2-3.4	21 kg
GRS2GC-3920-4	4 estanterías calefactadas	986 x 507 x 1390 mm	220-240	1393-1648	6.3-6.9	40 kg

Todos los modelos de estanterías calefactadas incluyen:

Modelos enviados con: cable de alimentación y enchufe de 1829 mm. Soporte de pared antivuelco incluido solo en los modelos GRS2GC-3920-4.

Ubicación del cable: Lado del servidor, esquina inferior derecha.





Calientaplatos

Los calentadores de platos de Hatco están diseñados para mantener platos de servicio precalentados donde sus clientes puedan acceder a ellos fácilmente. Modelos de sobremesa o encastrados disponibles. Fácil de cargar y fácil de limpiar. Servir comida caliente en platos precalentados ayudará a prolongar el tiempo de conservación de la mayoría de los alimentos y contribuye a una mejor experiencia del cliente.

- Diseño abierto sin puertas que permite una fácil extracción, carga y limpieza
- Puede contener 25 platos de hasta 305 mm de diámetro
- Incluye un interruptor de encendido/apagado y Control de Temperatura Digital Ajustable con cubierta protectora
- La iluminación LED de bajo consumo energético ilumina el interior desde la parte superior
- Disponible en acero inoxidable o con recubrimiento en polvo Designer Black
- Las dimensiones del hueco para el armario son: 422 x 511 mm
- Capacidad para conectar o "encadenar en serie" hasta tres unidades en un solo cable de alimentación
- Disponible como modelo de sobremesa, encastrado o montado en pared



PWB-12 en acero inoxidable estándar



PWC-12 en Negro opcional

CALIENTAPLATOS

Modelo	Dimensiones (An x Pr x Al)	Dimensiones de apertura (An x Al)	Voltaje	Vatios	Amperios	Peso Aprox. del envío
Encimera PWC-12	427 x 441 x 566 mm	320 x 400 mm	220-230-240	389-425-463	1.7-1.8-1.9	29 kg
Integrable PWB-12	444 x 442 x 534 mm	322 x 400 mm	220-230-240	389-425-463	1.7-1.8-1.9	22 kg

Todos los modelos de calentaplatos incluyen:

Modelos enviados con:

PWC-12: Interruptor de encendido/apagado, un cable de alimentación desmontable de 1829 mm, un cable puente de 1000 mm y un kit de montaje en pared.

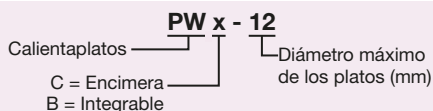
PWB-12: Interruptor de encendido/apagado, un cable de alimentación desmontable de 1829 mm y un cable puente de 1000 mm.

Medidas de corte del armario para PWB-12: 423 ancho x 512 alto mm.

Ubicación del cable: parte posterior de la unidad, esquina superior izquierda.

OPCIONES (disponibles solo en el momento de la compra)

Color – Los colores no estándar no admiten devolución – Acero inoxidable estándar – BLACK Designer Black





FDWDE-1 con estante circular giratorio de 4 niveles y bandejas accesorias

Vitrinas de exposición por impulso Flav-R-Fresh®

Una forma rentable de generar ventas de alimentos por impulso es con el pequeño armario de exposición y conservación Flav-R-Fresh®. El uso de controles separados de calor y humedad para mantener los alimentos crujientes, crujientes y los alimentos húmedos, húmedos te permite exhibir tus productos durante más tiempo utilizando un espacio mínimo de mostrador.

- Pantalla de visión completa con laterales y puerta de cristal templado
- La luz LED mejora el atractivo de los alimentos a la vez que protege los productos alimenticios de la rotura de bombillas
- El termómetro interno indica la temperatura del armario
- Los modelos vienen con una o dos-aberturas de puertas que proporcionan un acceso rápido a los estantes de alimentos
- Las calcomanías de alimentos y los carteles de merchandising están disponibles para ayudar a promover la visibilidad y el atractivo del producto

VITRINAS DE IMPULSO

Modelo ♦	Descripción*	Dimensiones (An x Pr x Al) La altura incluye las patas estándar de 25 mm	Tensión	Peso Aprox. del envío
FDWDE-1	1 Puerta con Estante Circular de 4 niveles con Motor	492 x 530 x 732 mm	220 o 240	38 kg
FDWDE-1X	1 Puerta con estante multiusos de 4 niveles	492 x 530 x 732 mm	220 o 240	38 kg
FDWDE-2	2 Puertas con Estante Circular de 4 niveles con Motor	492 x 559 x 732 mm	220 o 240	40 kg
FDWDE-2X	2 Puertas con estantería multiusos de 4 niveles	492 x 559 x 732 mm	220 o 240	40 kg

- ♦ Los modelos FDWDE-1 y FDWDE-2 incluyen motor de cremallera. Los modelos con el distintivo "X" no tienen pantalla giratoria y NO están disponibles para su adaptación.
- El estante indicado está incluido con la unidad. Otros bastidores disponibles – deducir el precio del bastidor incluido y añadir el precio del bastidor sustituido al precio de lista.

Todos los modelos de vitrina Impulse incluyen:

Dimensiones de apertura del armario: 400 ancho x 502 alto mm.

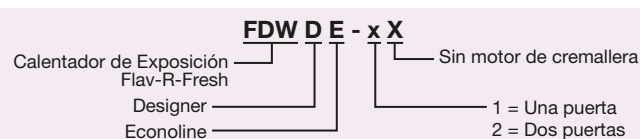
Bisagras de puerta: Lado de control: Lado izquierdo.

Lado del cliente (solo modelos de dos puertas): Lado derecho.

Max. Tamaño de la bandeja para pizza: 381 mm de diámetro con estante circular de 4 niveles.

Capacidad del depósito de agua para el sistema de humedad: 2 litros.

Ubicación del cable: Mirando hacia los controles, panel del lado izquierdo, esquina inferior derecha.



OPCIONES (disponibles solo en el momento de la compra)

Colores Designer – Los colores no estándar no admiten devolución – Aluminio Anodizado Transparente Estándar –

RED	Warm Red
BLACK	Black
GRAY	Gray Granite
WHITE	White Granite
NAVY	Navy Blue
GREEN	Hunter Green
COPPER	Antique Copper
FDWD-6FRT	Soporte para cartel de exposición de merchandising de 152 mm solo para el lado de control (incluye únicamente el soporte metálico). Disponible en todos los colores Designer para combinar con su unidad (el negro es estándar). Añade 29 mm a la altura de la unidad. Se requiere (1) Cartel de 491 mm de ancho x 157 mm de alto x 2 mm de profundidad – no incluido
FDWD-6SIGN	162 mm, Soporte para Cartel Expositor de Merchandising a Una Cara (Incluye soporte metálico y ventana) – uno por lado, tres como máximo. Disponible en todos los colores Designer para combinar con tu unidad (el Negro es Estándar). Añade 32 mm a la altura de la unidad. Se requiere (1) letrero de 491 mm de ancho x 159 mm de alto x 1,59 mm de profundidad – no incluido
FDWD-DIS	Soporte para Cartel de Exposición de Mercancía de 76 mm de Una Cara (incluye Soporte Metálico y Ventana) – uno por lado, tres como máximo. Disponible en todos los colores Designer para combinar con su unidad (el negro es estándar). Añade 32 mm a la altura de la unidad. Se requiere (1) un cartel de 484 mm de ancho x 83 mm de alto x 2 mm de profundidad – no incluido

ACCESORIOS (disponibles para comprar en cualquier momento)

FDWD-LEGS	Patatas ajustables de 102 mm (102-127 mm)
COUPLING	Acoplamiento de bastidor sin motor para modelos FDWDE-1X y -2X (seleccione Bastidor Circular o Árbol Pretzel)
FDWD4TCRR	Estante Circular de 4 Niveles con Sujetadores para Bandejas de Pizza (Requiere Acoplamiento para modelos -1X o -2X)
FDWSMP	Estantería multiusos de 4 baldas (cada balda 346 An x 321 P mm)
FDW3TPT	Árbol de Pretzels de 3 Niveles (requiere acoplamiento para modelos -1X o -2X)

BASTIDORES – PÁGINA 127

COLORES Y ACABADOS – INTERIOR DE PORTADA



ACOPLAMIENTO Accesorio





Vitrinas de exposición y mantenimiento Flav-R-Savor®

Equilibrando una combinación precisa de calor y humedad, las vitrinas Hatco Flav-R-Savor® proporcionan una atractiva exhibición para alimentos calientes y generan ventas por impulso. Una gama completa de tamaños de vitrinas, opciones de puertas y tipos de estanterías permite una perfecta exhibición de productos alimenticios como pizzas, alimentos fritos, productos de panadería, sándwiches y más.

- Pantalla de visión completa con laterales y puerta de cristal templado que proporciona una máxima retención del calor
- Calor y humedad controlados para tiempos de mantenimiento más prolongados
- Depósito de agua de acero inoxidable de 3 litros que proporciona humedad durante todo el día
- La protección contra bajo nivel de agua evita que se quemé la resistencia y alerta al operador sobre la condición de bajo nivel de agua
- Expositores giratorios o fijos
- Disponible en dos alturas con modelos de apertura unilateral o bilateral
- Luces LED con cubierta de plástico transparente ayudan a exhibir el producto alimenticio



FSD-2X con estante de 3 niveles y bandejas para alimentos accesorias



FSDT-2 con estantería circular de 4 niveles y patas de 102 mm, color opcional Designer Black y bandejas para alimentos como accesorio



VITRINAS EXPOSITORAS

Modelo ♦	Descripción*	Dimensiones (An x Pr x Al)	Apertura del Armario (An x Al)	Voltaje Monofásico	Vatios	Peso Aprox. del envío
Estándar						
FSD-1	1 Puerta con estante circular de 3 niveles	569 x 612 x 699 mm	483 x 473 mm	240	1414	59 kg
FSD-1X	1 Puerta con Estante de 3 Niveles para Bandejas	569 x 612 x 699 mm	483 x 473 mm	240	1414	57 kg
FSD-2	2 Puertas con Estante Circular de 3 Niveles	569 x 642 x 699 mm	483 x 473 mm	240	1414	57 kg
FSD-2X	2 Puertas con Estantería de 3 Niveles para Bandejas	569 x 642 x 699 mm	483 x 473 mm	240	1414	57 kg
Alto						
FSDT-1	1 Puerta con estante circular de 4 niveles	569 x 612 x 826 mm	483 x 603 mm	240	1414	58 kg
FSDT-1X	1 Puerta con estante de 4 niveles para bandejas	569 x 612 x 826 mm	483 x 603 mm	240	1414	57 kg
FSDT-2	2 Puertas con estante circular de 4 niveles	569 x 642 x 826 mm	483 x 603 mm	240	1414	57 kg
FSDT-2X	2 Puertas con estantería de 4 niveles para bandejas	569 x 642 x 826 mm	483 x 603 mm	240	1414	57 kg

- ♦ Modelos FSD-1, FSD-2, FSDT-1 y FSDT-2 incluyen motor giratorio. Los modelos con el distintivo "X" no tienen motor giratorio y NO están disponibles para su adaptación.
- * El estante indicado está incluido con la unidad. Otros bastidores disponibles –

Todos los modelos de vitrinas expositoras incluyen:

Bisagras de puerta: Lado de control: Lado izquierdo.

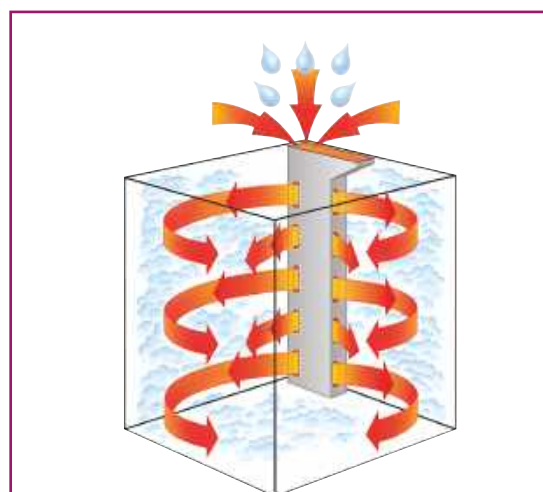
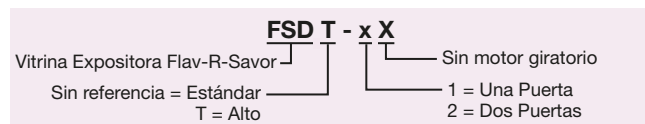
Lado del cliente (solo modelos de dos puertas): Lado derecho.

Max. Tamaño de la bandeja: 483 mm de diámetro con estante circular de 4 niveles.

Capacidad del depósito de agua para el sistema de humedad: 3 litros.

Ubicación del cable: 1829 mm. Panel de controles frontales, panel del lado izquierdo, esquina inferior derecha.

OPCIONES Y ACCESORIOS – PÁGINA 125



CALOR HÚMEDO CONTROLADO MANTIENE LOS ALIMENTOS CALIENTES FRESCOS DURANTE MÁS TIEMPO

El patrón de flujo de aire Flav-R-Savor® de Hatco está diseñado para mantener una temperatura constante en el armario sin resecar los alimentos. La combinación precisa de calor y humedad crea un efecto de "manta" alrededor de la comida. El caudal de aire permite que el armario recupere la temperatura rápidamente después de abrir y cerrar la puerta.



Dos FSDT-1 con estanterías circulares de 4 niveles, soportes para carteles opcionales (carteles no incluidos) y bandejas opcionales

OPCIONES *(disponibles solo en el momento de la compra)*

LED-NW18	Iluminación LED blanca neutra (fría) (en lugar de la blanca neutra estándar)
THERM	Controles Mecánicos
FSD7SIGN	Expositor para Merchandising de 191 mm (incluye Soporte Metálico y Ventana) – uno por lado, tres como máximo. Disponible en todos los colores Designer para combinar con su unidad (el negro es estándar). Añade 32 mm a la altura de la unidad. Requiere (1) Cartel 572 An x 191 Al x 2 P – Cartel no incluido

ACCESORIOS *(disponibles para comprar en cualquier momento)*

F-LEGS-4	Patas ajustables de 102 mm
COUPLING	Acoplamiento de Bastidor sin Motor para modelos FSD-1X, FSD-2X, FSDT-1X y FSDT-2X (seleccione el Bastidor Circular apropiado)
RACK – SOLO FSD –	
FSD5SMP	Estantería multiusos de 5 baldas (cada balda 457 mm de ancho x 406 mm de profundidad)
FSD3TCR	Estante Circular de 3 Niveles con Sujetadores para Bandejas de Pizza (requiere Acoplamiento para modelos -1X o -2X)
FSD3TPR	Estante de 3 niveles para bandejas que admite bandejas de media hoja (no incluidas)
BASTIDORES – SOLO FSDT –	
FSDT7SMP	Estantería multiusos de 7 baldas (cada balda 457 An x 406 P mm)
FSDT4TCR	Estante Circular de 4 Niveles con Retenedores para Bandejas de Pizza (requiere Acoplamiento para modelos -1X o -2X)
FSDT5TCR	Estante Circular de 5 Niveles con Sujetadores para Bandejas de Pizza (requiere Acoplamiento para modelos -1X o -2X)
FSDT4TPR	Estantería de 4 niveles para bandejas (compatible con bandejas de tamaño medio - no incluidas)
FSDT3SAR	Estantería en ángulo de 3 baldas (baldas con inclinación de 15°), cada balda de 457 mm de ancho x 413 mm de profundidad
FSDT3TPT	Árbol de Pretzel de 3 Niveles (requiere Acoplamiento para modelos -1X o -2X)

KIT DECORATIVO – PÁGINA 126

BASTIDORES – PÁGINA 127

COLORES Y ACABADOS – INTERIOR DE PORTADA

OPCIONES

(disponible solo en el momento de la compra)

Colores Designer – Los colores no estándar no admiten devolución – Clear Anodized Aluminum estándar –

RED	Warm Red
BLACK	Black
GRAY	Gray Granite
WHITE	White Granite
NAVY	Navy Blue
GREEN	Hunter Green
COPPER	Antique Copper



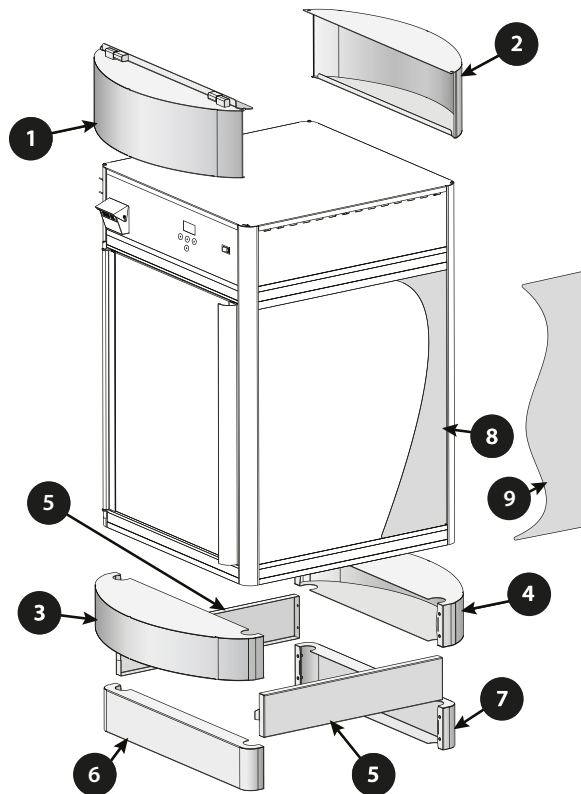


Kit decorativo solo para modelos FSD y FSDT

Tu vitrina de exposición y mantenimiento Hatco Flav-R-Savor® puede transformarse de una "caja caliente" a un expositor de diseño con una variedad de sencillos accesorios adicionales. Crea un nuevo aspecto y sensación a tu decoración.



- El cabezal curvado con bisagras permite un fácil acceso a los controles y al recipiente de llenado de agua, y proporciona una gran área para promocionar su producto alimenticio con un cartel magnético (cartel no incluido)
- Todas las piezas decorativas vienen de serie en revestimiento de polvo Designer Black, con colores Designer adicionales disponibles
- Los paneles curvos encastrados mejoran el aspecto general
- La falda base completa la transformación y proporciona un área adicional para la marca. Disponible en paneles planos o curvados para la parte delantera y/o trasera de la unidad
- Carteles no incluidos



FSDT-1 con estantería circular de 4 niveles y Kit Decorativo completo (carteles no incluidos)

OPCIONES (disponibles solo en el momento de la compra)

Colores Designer – Los colores no estándar no admiten devolución – Black estándar

RED	WR	Warm Red
GRAY	GG	Gray Granite
WHITE	WG	White Granite
NAVY	NB	Navy Blue
GREEN	HG	Hunter Green
COPPER	AC	Antique Copper

ACCESORIOS (disponibles para comprar en cualquier momento)

Inserciones laterales – Debe elegir color Designer – Black estándar–

FSD-INSET1	Ⓢ	Dos paneles insertados en forma de media luna para modelos FSD
FSD-INSET2	Ⓢ	Dos paneles de inserción de ondas para modelos FSD
FSDT-INSET1	Ⓢ	Dos paneles insertados en forma de media luna para modelos FSDT
FSDT-INSET2	Ⓢ	Dos paneles de inserción de ondas para modelos FSDT, Negro

Cubiertas superiores – Debe elegir color Designer – Black estándar–

FSD-CTLH	Ⓢ	Cabecera curvada con bisagras en el lado de control (compatible con señal de 609 mm de ancho x 149 mm de alto) para modelos FSD y FSDT
FSD-CUSH	Ⓢ	Cabecera curvada en el lado sin control (compatible con señal de 609 mm de ancho x 149 mm de alto) para modelos FSD y FSDT

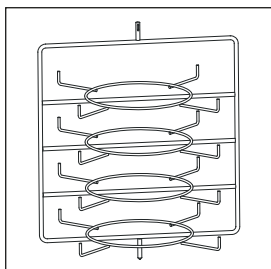
Faldones de base – Requiere patas ajustables de 102 mm (no incluidas) – Debe elegir color Designer – Black estándar–

FSD-SQB	Ⓢ	Un panel frontal plano ① y un panel trasero plano ② (compatible con señal de 508 mm de ancho x 93 mm de alto) y dos paneles laterales planos ③ (compatible con señal de 473 mm de ancho x 93 mm de alto) para modelos FSD y FSDT
FSD-1CB	Ⓢ	Un panel frontal curvo ④ (para cartel de 647 mm de ancho x 93 mm de alto) y un panel trasero plano ② (para cartel de 508 mm de ancho x 93 mm de alto) y dos paneles laterales planos ③ (para cartel de 473 mm de ancho x 93 mm de alto) para modelos FSD y FSDT
FSD-2CB	Ⓢ	Un Panel Frontal Curvado ④ y un Panel Trasero Curvado ⑤ (Compatible con señal de 647 mm de ancho x 93 mm de alto) y dos Paneles Laterales Planos ③ (Compatible con señal de 473 mm de ancho x 93 mm de alto) para modelos FSD y FSDT
F-LEGS-4	Ⓢ	Patas ajustables de 102 mm para modelos FSD y FSDT
FDWD-LEGS	Ⓢ	Patas ajustables de 102 mm para modelos FDWDE

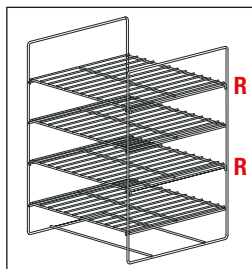
COLORES Y ACABADOS – INTERIOR DE PORTADA

Selecciones de expositores

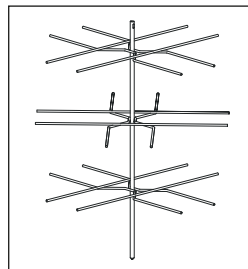
Estanterías para modelos FDWDE (página 123)



Estante Circular de 4 Niveles FDW4TCRR (Máx. bandejas de 381 mm de diámetro) (83 mm entre niveles)

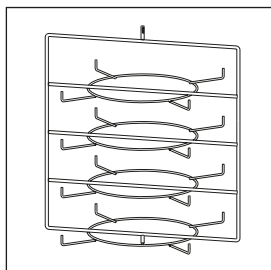


Estantería Multiusos de 4 Baldas FDW4SMP (Máx. 457 x 330 mm) (Las bandejas de media hoja solo encajan en los modelos FDWDE-2 y -2X) (95 mm entre baldas)

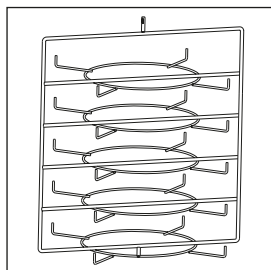


Árbol de Pretzels de 3 Niveles FDW3TPT (149 mm entre niveles)

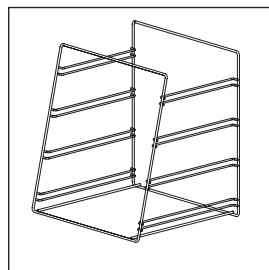
Bastidores para modelos Fsd/Fsdt (página 124)



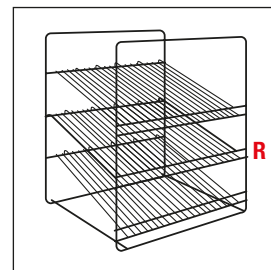
Estante Circular de 4 Niveles FSdT FSdT4TCR (Bandejas de diámetro máx. 483 mm) (117 mm entre niveles)



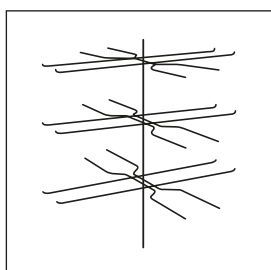
Estante Circular de 5 Niveles FSdT FSdT5TCR (Bandejas de diámetro máx. 483 mm) (98 mm entre niveles)



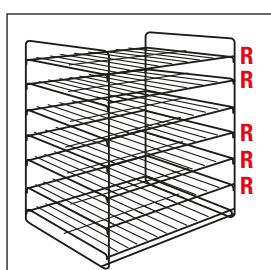
Estantería de 4 niveles FSdT FSdT4TPR (Máx. 457 x 330 mm Bandejas de media hoja) (89 mm entre niveles)



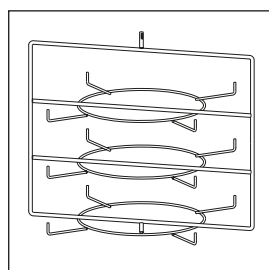
Estantería Angular de 3 Baldas FSdT FSdT3SAR (89 mm entre baldas)



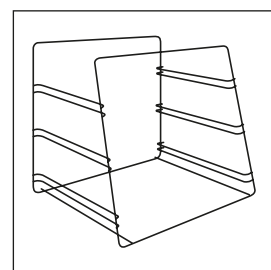
FSdT Árbol de Pretzels de 3 Niveles FSdT3TPT (149 mm entre niveles)



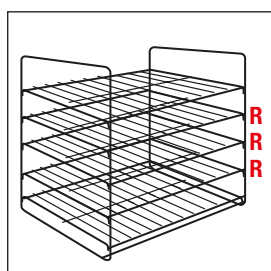
Estantería multiusos FSdT de 7 estantes FSdT7SMP (Máx. 457 x 330 mm Bandejas de media hoja) (64 mm entre estantes)



Estantería Circular de 3 Niveles FSD FSdT3TCR (117 mm entre niveles)



Estantería de 3 niveles para bandejas FSD FSdT3TPR (89 mm entre niveles)



Estantería multiusos FSD de 5 baldas FSD5SMP (64 mm entre baldas)

R Estanterías Extraíbles





Vitrina expositora caliente inteligente, humidificada

El armario expositor caliente humidificado inteligente de Hatco es la forma perfecta de exhibir tus pizzas y mucho más. Regular la temperatura del aire al mismo tiempo que se equilibran los niveles de humedad proporciona el mejor entorno para los productos alimenticios. Con visión de 360°, tu comida está garantizada para recibir toda la atención.

- El patrón de flujo de aire está diseñado para mantener una temperatura constante en el armario sin deshidratar los alimentos
- El sistema de flujo de aire permite que el armario recupere la temperatura rápidamente después de abrir y cerrar la puerta
- Pantalla táctil LCD en la parte posterior de la unidad que controla la temperatura, la humedad y hasta ocho temporizadores para cada ubicación de alimentos
- Iluminación LED energéticamente eficiente para iluminar tu expositor de alimentos
- Puerto USB en la parte trasera de la unidad que facilita la actualización del firmware
- Los soportes ajustables pueden moverse hacia arriba y hacia abajo por los soportes traseros (la unidad puede sostener hasta seis brazos para pizzas)
- El soporte está diseñado para sostener una bandeja de pizza de máximo 559 mm



IHDCH-45 mostrado con elevadores de accesorios



IHDCH-45 mostrado con tres estanterías opcionales

NOTA: El filtro de agua, y los tubos se incluyen con cada armario para ser instalados en la conexión de suministro de agua.

VITRINAS CALEFACTADAS INTELIGENTES – HUMIDIFICADAS

Modelo	Dimensiones (An x Pr x Al)	Dimensiones de apertura del armario (An x Al)	Voltaje	Vatios	Amperios	Peso Aprox. del envío
IHDCH-45	1149 x 728 x 766 mm	457 x 530 mm	220-240	2596-3090	11.8-12.8	122 kg

Todos los modelos de vitrinas calefactadas inteligentes incluyen:

Modelos enviados con: IHDCH-45: Unidad de acero inoxidable con puertas correderas de cristal, controlador de pantalla táctil, un interruptor de encendido/apagado (I/O) iluminado, un sistema de calefacción/circulación de aire, un sistema de humedad, un puerto USB, luces LED de visualización y cuatro soportes ajustables.

Ubicación del cable: Lado del servidor, esquina inferior izquierda.

OPCIONES Y ACCESORIOS – PÁGINA 129

En todos los modelos de vitrinas expositoras calefactadas inteligentes, los clientes deben comprar los brazos y las baldas por separado según sus propias especificaciones.

A continuación se muestran las opciones disponibles para combinar los estantes y los soportes

IHDCH-45

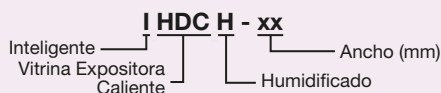
6 Soportes

3 Estanterías Inclinadas

1 Estante con 2 soportes para Pizza

1 Estante con 4 soportes para Pizza

2 Estanterías con 2 soportes para pizza





IHDCH-45 mostrado con soportes estándar, elevadores accesorios y soportes para carteles opcionales

OPCIONES (disponibles solo en el momento de la compra)

Colores de Designer – Los colores no estándar no admiten devolución – Acero Inoxidable Estándar –
IHDCH-BK Unidad en Designer Black en lugar de unidad de Acero Inoxidable

IHDCHBASE-BK-45 Base interior en Designer Black en lugar de base de Acero Inoxidable para IHDCH-45

FRFRTOOR-45 Puertas francesas frontales con cierre automático para IHDCH-45, del mismo color que la unidad (añade 102 mm a la profundidad)

ACCESORIOS (disponibles para comprar en cualquier momento)

ADJARM-SS Soporte para Pizza en Acero Inoxidable

ADJARM-BK Soporte para Pizza en Designer Black

SHELF-SS-45 Estante en Acero Inoxidable para IHDCH-45

SHELF-BK-45 Estante en Designer Black para IHDCH-45

RISER12-SS Elevador de acero inoxidable de 305 mm de diámetro x 38 mm de altura

RISER12-BK 305 mm de diámetro x 38 mm de altura, elevador en Designer Black

REGKIT Kit Regulador de Presión de Agua (regulador, manómetro y válvula de cierre)

PORTACARTELES (carteles no incluidos) – tamaño de cartel recomendado: 50 x 88 mm –

SGNHOLD-BASE-SS Se coloca en la base de la unidad en acero inoxidable

SGNHOLD-BASE-BK Se coloca en la base de la unidad en Designer Black

SGNHOLD-LARM-SS Lado izquierdo del cliente en acero inoxidable (se sujeta al brazo con clips)

SGNHOLD-LARM-BK Lado izquierdo del cliente en Designer Black (se sujeta al soporte)

SGNHOLD-RARM-SS Lado derecho del cliente en acero inoxidable (se acopla al soporte)

SGNHOLD-RARM-BK Lado derecho del cliente en Designer Black (se acopla al soporte)

COLORES Y ACABADOS – INTERIOR DE PORTADA





Calentadores de exposición mini

El calentador de exposición mini de Hatco es perfecto para galletas, pasteles, sándwiches envueltos o en caja o cualquier otro producto que no requiera humedad. El aire caliente circula por todo el armario, manteniendo los alimentos a temperaturas seguras para servir. El tamaño compacto ocupa poco espacio en tu valiosa encimera mientras exhibes tus ofertas de desayuno, comida o cena.



Las estanterías ajustables magnéticamente proporcionan flexibilidad para una variedad de opciones de productos

- Estanterías ajustables magnéticamente que permiten exposiciones horizontales o inclinadas
- Laterales de cristal templado y luz incandescente para exhibir tus alimentos
- Control termostático con interruptor basculante
- Disponible como modelo de 1 puerta o de 2 puertas pasantes
- Las puertas pueden cambiar la apertura
- Capota negra opcional con recorte gráfico retroiluminado que puede girarse para orientarse hacia cualquier lado (señal incluida)



MDW-1X con Designer Black estándar y capota opcional con recorte para cartel retroiluminado en un lado (cartel incluido)

Cabinas de mantenimiento

CALENTADORES DE EXPOSICIÓN MINI DRY – NO HUMIDIFICADOS

Modelo	Descripción	Dimensiones (An x Pr x Al)	Dimensiones de apertura (An x Al)	Tensión Monofásica	Peso Aprox. del envío
MDW-1X	1 puerta con 3 estantes	400 x 432 x 646 mm	315 x 396	230	21 kg
MDW-2X	2 puertas con 3 estantes	400 x 465 x 646 mm	315 x 396	230	24 kg

Todos los modelos de vitrina calentadora Mini Dry incluyen:

Bisagras de puerta: Lado de control: Lado izquierdo.

Lado del cliente (solo modelos de dos puertas): Lado derecho.

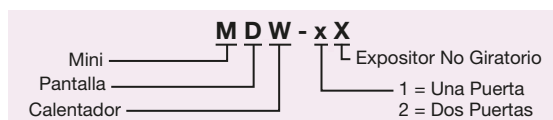
Ubicación del cable: Mirando hacia los controles, esquina inferior derecha.

OPCIONES (disponibles solo en el momento de la compra)

Postes de color Designer para base y moldura superior – Los colores no estándar no admiten devolución – Black estándar –

RED	Warm Red
GRAY	Gray Granite
WHITE	White Granite
NAVY	Navy Blue
GREEN	Hunter Green
COPPER	Antique Copper
BCKLIT-MDW	Capucha negra con letrero retroiluminado recortado en un lado - Letrero incluido

COLORES Y ACABADOS – INTERIOR DE PORTADA



Calentadores de nachos Macho Nacho®

Mantenga sus nachos calientes, frescos y crujientes con el calentador de nachos Macho Nacho de Hatco. Este expositor calefactado de alta visibilidad hace circular el aire para evitar la pérdida de aceites naturales, eliminando la necesidad de reemplazar frecuentemente los snack cuando se ponen rancios.

- Mantiene los snacks durante más tiempo, reduciendo el tiempo de relleno y minimizando el desperdicio
- Mueble especializado para almacenar y exhibir nachos a granel
- Los conductos especiales fuerzan el aire caliente seco a través de snacks desde abajo hacia arriba
- Acceso especial de dos puertas para facilitar la carga y el servicio
- 11 kg o 18 kg de capacidad
- Luces incandescentes resistentes a roturas iluminan las áreas de almacenamiento y resaltan el producto



FDWD-1-MN



FST-1-MN mostrado en acabado Bronce estándar

CALENTADORES DE NACHOS – SIN HUMIDIFICACIÓN

Modelo	Dimensiones (An x Pr x Al)	Apertura del armario (An x Al)		Voltaje	Vatios	Amperios	Producto Capacidad	Peso Aprox. del envío
		Puerta Superior	Puerta Inferior					
FDWD-1-MN	492 x 608 x 732 mm	416 x 233	416 x 233	220, 240	950-1129	4.3-4.7	11 kg	46 kg
FST-1-MN	581 x 686 x 831 mm	474 x 286	474 x 252	220, 240	1219-1252	5.6-5.2	18 kg	60 kg

Todos los modelos de calentador de nachos incluyen:

Tamaño de la calcomanía: FDWD-1-MN: 423 ancho x 139 alto mm.

FST-1-MN: 473 An x 152 Al mm.

Ubicación del cable: Mirando hacia los controles, panel lateral izquierdo, esquina inferior derecha.

F x x x - 1 - M N

FDWD = 11 kg de capacidad
FST = 18 kg de capacidad

Unidad Macho Nacho

Apertura un solo lado





Armarios de mantenimiento portátiles Flav-R-Savor®

Los armarios de mantenimiento portátiles Flav-R-Savor® de Hatco, energéticamente eficientes, mantendrán los alimentos preparados a temperaturas óptimas de servicio durante horas. El calor y la humedad controlados termostáticamente permiten preparar los alimentos con antelación a los períodos de máxima afluencia.

- Te permite conservar el producto durante más tiempo mientras ahorras dinero gracias a una mayor eficiencia energética
- Control electrónico con lectura digital, rango de temperatura de 27°- 93°C y controlador de humedad
- El rango de temperatura más bajo de 27°- 38°C puede utilizarse para la fermentación de todo tipo de panes
- Interior completamente de acero inoxidable
- Las puertas son convertibles in situ de izquierda a derecha

- Sin elemento calefactor en contacto directo con el agua, lo que hace que la unidad sea más fácil de limpiar
- Admite bandejas Gastronorm
- Kit de apilado disponible



FSHC-7W1-EE mostrado en Designer Black, con kit de protectores opcional y puerta con bisagras a la derecha



ARMARIOS DE ALMACENAMIENTO PORTÁTILES

Modelo	Descripción	Dimensiones (An x Pr x Al) La altura incluye las ruedas estándar	Capacidad del Armario Interior (An x Pr)	Voltaje	Vatios	Amperios	Peso Aprox. del envío
FSHC-5W1-EE	Puerta Simple	661 x 794 x 913 mm	532 x 676 mm	220-230-240 50/60 Hz	1081-1182-1287	4.9-5.1-5.4	113 kg
FSHC-7W1-EE	Puerta Simple	661 x 794 x 989 mm	532 x 676 mm	220-230-240	1081-1182-1287	4.9-5.1-5.4	101 kg
FSHC-7W2-EE	Paso de 2 puertas	661 x 877 x 989 mm	532 x 676 mm	220-230-240	1081-1182-1287	4.9-5.1-5.4	105 kg

Todos los modelos de armarios de mantenimiento portátiles incluyen:

Dimensiones de la superficie superior: 654 ancho x 724 profundidad mm.

Modelos enviados con: cable y enchufe de 1829 mm, ruedas de 102 mm de diámetro (con un espacio libre de 130 mm), puerta de acero inoxidable de alta resistencia con bisagra de puerta a la izquierda y guías de estante ajustables (siete para las unidades -7WX-EE y cinco para la unidad -5W1-EE).

Capacidad de la bandeja: -5W1-EE: 10 bandejas de tamaño completo o bandejas Gastronorm 2/1 con separación de 41 mm, 5 bandejas de tamaño completo o bandejas Gastronorm 2/1 con separación de 83 mm, 20 bandejas de hotel de tamaño completo o bandejas Gastronorm 1/1 con separación de 41 mm, 10 bandejas de hotel de tamaño completo o bandejas Gastronorm 1/1 con separación de 83 mm.

-7Wx-EE: 14 bandejas de tamaño completo [□] o bandejas Gastronorm 2/1 con separación de 35 mm, 7 bandejas de tamaño completo o bandejas Gastronorm 2/1 con separación de 70 mm, 14 bandejas de tamaño hotel o bandejas Gastronorm 1/1 con separación de 35 mm.

Capacidad del Depósito de Agua para el Sistema de Humedad: 4 litros.

Ubicación del cable: Encastrado, en la parte trasera de la unidad, lado superior derecho.

[□] Con la compra de guías de estantes adicionales.

OPCIONES (disponibles solo en el momento de la compra)

Colores (Paneles laterales) – Los colores no estándar no admiten devolución – Black Estándar – SS Acero inoxidable

Colores (Parte superior) – Los colores no estándar no admiten devolución – Black Estándar – SS Acero inoxidable

EE-GLASS Puerta de cristal en lugar de puerta de acero inoxidable (no tiene certificación Energy Star)

EE-LPCAST Ruedas de Perfil Bajo (solo modelo FSHC-5W1-EE) (restar 57 mm de la altura)

EE-PLATFORM Plataforma para montaje directo en encimera en lugar de ruedas (restar 105 mm de la altura)

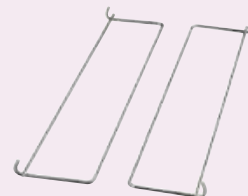
EE-STACK-BLK Herrajes apilables negros con recubrimiento pintura Designer montados en la parte inferior del armario para dos unidades FSHC-7W1 o dos unidades FSHC-5W1 en lugar de ruedas (no se pueden tener patas en la unidad inferior)

EE-STACK-SS Herrajes de apilamiento de acero inoxidable montados en la parte inferior del armario para dos unidades FSHC-7W1 o dos unidades FSHC-5W1 en lugar de ruedas (no se pueden tener patas en la unidad inferior)

EE-BUMPER Herrajes para protectores - solo para uso con ruedas estándar (añade 3 mm a la altura)

EE-4LEGS 102 mm Patas - en lugar de ruedas (restar 13 mm de la altura)

EE-6LEGS Patas de 152 mm - en lugar de ruedas (añade 45 mm a la altura)

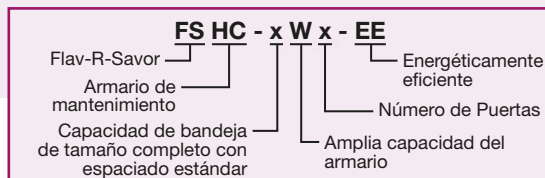


Accesorio EE-1-SLIDE

ACCESORIOS (disponibles para comprar en cualquier momento)

EE-1-SLIDE Guías de estante extra

COLORES Y ACABADOS – INTERIOR DE PORTADA



Armarios de mantenimiento Flav-R-Savor® de altura reducida, humidificados y portátiles

Prepare los alimentos con antelación a los períodos de máxima demanda y manténgalos de forma segura a temperaturas óptimas de servicio con el armario de mantenimiento portátil Flav-R-Savor®. El calor y la humedad controlados termostáticamente te permiten mantener el producto durante horas.

- Control termostático de calor y humedad que mantiene la comida caliente a temperaturas óptimas de servicio durante más tiempo
- Permite la preparación de alimentos con antelación a los períodos de máxima afluencia
- Admite bandejas Gastronorm
- Los componentes eléctricos, controles, depósito de agua y lectura digital de temperatura están ubicados en la parte superior para un fácil acceso
- Altura reducida – menos de 762 mm de alto y mayor superficie de apoyo para aumentar la capacidad

- Paredes laterales aisladas, puertas de cristal reversibles, ruedas giratorias grandes con bloqueo de ruedas y cable y enchufe encastrados de 1829 mm son estándar
- Kit de apilado disponible



FSHC-6W1 con bandejas para alimentos opcionales

ARMARIOS DE ALMACENAMIENTO DE ALTURA REDUCIDA

Modelo	Descripción	Dimensiones (An x Pr x Al) <i>La altura incluye las ruedas estándar</i>	Dimensiones de apertura (An x Al)	Tensión	Vatios	Peso Aprox. del envío
FSHC-6W1	1 Puerta	645 x 751 x 816 mm	546 x 483	Monofásica	1697	76 kg
FSHC-6W2 [†]	2 Puertas	645 x 811 x 816 mm	546 x 483	220 o 240	1697	82 kg

[†] FSHC-6W2 es un armario individual de paso con dos puertas, no dos unidades apiladas.

Todos los modelos de armarios de mantenimiento de bajo perfil incluyen:

Dimensiones de la superficie superior: 645 ancho x 657 profundidad mm.

Modelos enviados con: cable y enchufe de 1829 mm, ruedas de 102 mm de diámetro (con un espacio libre de 130 mm), seis juegos de guías de ángulo ajustable.

Capacidad de bandejas: Seis bandejas de 457 mm de ancho x 660 mm de profundidad o seis bandejas [‡] Gastronorm 2/1 con separación de 76 mm, once bandejas de 457 mm de ancho x 660 mm de profundidad, once bandejas Gastronorm 2/1 con separación de 38 mm [‡] o doce bandejas de hotel de 508 mm de ancho x 305 mm de profundidad x 64 mm de altura. [‡]

Capacidad del depósito de agua para el sistema de humedad: 3 litros.

Ubicación del cable: Encastrado, en la parte trasera de la unidad, lado superior derecho.

[‡] Con la compra de guías adicionales.

OPCIONES (disponibles solo en el momento de la compra)

Colores (Paneles laterales) – Los colores no estándar no admiten devolución – Silver Gray Estándar –

BLACK Black Designer
SS Acero inoxidable

Colores (Superior) – Los colores no estándar no son retornables – Silver Gray Estándar –

BLACK Black Designer
SS Acero inoxidable

6W-SS-DR Puerta de acero inoxidable en lugar de puerta de cristal

HD-SS-DR Puerta de acero inoxidable de alta resistencia con manilla de cierre positivo

6W1-LPCAST Ruedas giratorias con bloqueo de perfil bajo de 51 mm en lugar de ruedas estándar (51 mm de diámetro con 76 mm de espacio libre) (Altura total 756 mm)

6W1-STACK Montaje de hardware de pila gris plateado en la parte superior del armario para dos unidades FSHC-6W1 en lugar de ruedas

CORDWIND Soporte para sujetar el cable durante el transporte

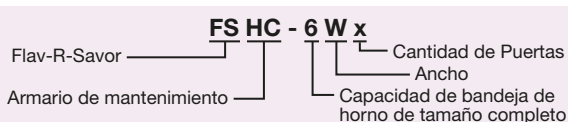
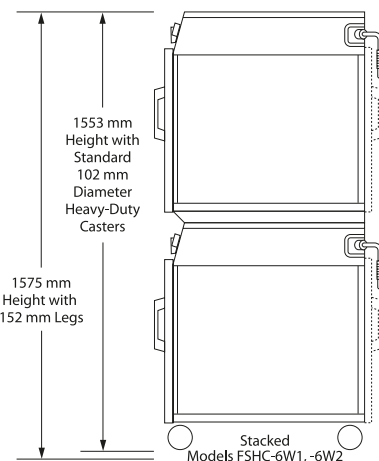
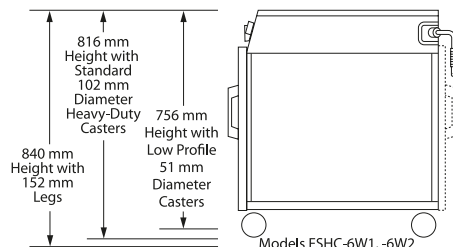
ACCESORIOS (disponibles para comprar en cualquier momento)

6W1-SLIDE Guías de estante

COLORES Y ACABADOS – INTERIOR DE PORTADA



6W1-SLIDE Accesorio





Armarios de mantenimiento portátiles humidificados Flav-R-Savor®

Prepare los alimentos con antelación a los períodos de máxima demanda y manténgalos de forma segura a temperaturas óptimas de servicio con el armario de mantenimiento portátil Flav-R-Savor®. El calor y la humedad controlados termostáticamente te permiten mantener el producto durante horas.

- Control termostático de calor y humedad que mantiene la comida caliente a temperaturas óptimas de servicio durante más tiempo
- Permite la preparación de alimentos con antelación a los períodos de máxima afluencia
- Admite bandejas Gastronorm
- Los componentes eléctricos, controles, depósito de agua y lectura digital de temperatura están ubicados en la parte superior para un fácil acceso
- Paredes laterales aisladas, puertas de cristal reversibles, ruedas giratorias grandes con bloqueo de ruedas y cable con enchufe encastrado de 1829 mm son características estándar
- Kit de apilado disponible



FISHC-7-1 con ruedas estándar de 102 mm y bandejas para alimentos opcionales

ARMARIOS DE RETENCIÓN PORTÁTILES

Modelo*	Descripción	Dimensiones (An x Pr x Al) <i>La altura incluye las ruedas estándar</i>	Dimensiones de apertura del armario (An x Al)	Tensión Monofásica	Vatios	Peso Aprox. del envío
FISHC-7-1	1 Puerta	578 x 753 x 892 mm	470 x 559 mm	220 o 240	1697	79 kg
FISHC-7-2 †	2 Puertas	578 x 812 x 892 mm	470 x 559 mm	220 o 240	1697	82 kg

* 7 diapositivas en cada lado. Las bandejas no están incluidas. El estante multiusos de 6 baldas puede sustituirse por guías angulares sin coste adicional.

† FISHC-7-2 es un armario individual de paso con dos puertas, no dos unidades apiladas.

Todos los modelos de armarios de mantenimiento portátiles incluyen:

Dimensiones de la superficie superior: Ancho 575 x Alto 657 mm.

Modelos enviados con: cable y enchufe de 1829 mm, ruedas de 102 mm de diámetro (con un espacio libre de 130 mm), siete juegos de guías de ángulo ajustable para bandejas de 457 mm de ancho x 660 mm de profundidad o bandejas de 305 mm de ancho x 508 mm de profundidad.

Capacidad de bandejas: Siete bandejas de 457 mm de ancho x 660 mm de profundidad con separación de 76 mm entre centros, o siete bandejas de hotel de 508 mm de ancho x 305 mm de profundidad x 64 mm de altura, o siete bandejas Gastronorm 1/1.

Capacidad del depósito de agua para el sistema de humedad: 3 litros.

Ubicación del cable: Encastrado, en la parte trasera de la unidad, lado superior derecho.

OPCIONES (disponibles solo en el momento de la compra)

Colores (Paneles laterales) – Los colores no estándar no admiten devolución – Silver Gray

Estándar

BLACK Designer Black

SS Stainless Steel

Colores (Parte superior) – Los colores no estándar no admiten devolución – Silver Gray

Estándar

BLACK Designer Black

SS Stainless Steel

SS-DR Puerta de acero inoxidable en lugar de puerta de cristal

HD-SS-DR Puerta de acero inoxidable de alta resistencia con manilla de cierre positivo

LPCAST Ruedas de perfil bajo de 51 mm en lugar de las ruedas estándar (51 mm de diámetro con 76 mm de espacio libre)

4LEGS Patas ajustables de 102 mm en lugar de ruedas estándar

6SS Patas de acero inoxidable de 152 mm en lugar de las ruedas estándar

7-1-STACK Herrajes de apilamiento gris plateado montados en la parte superior del armario para dos unidades FISHC-7-1 en lugar de ruedas

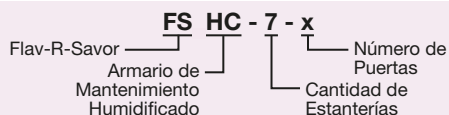
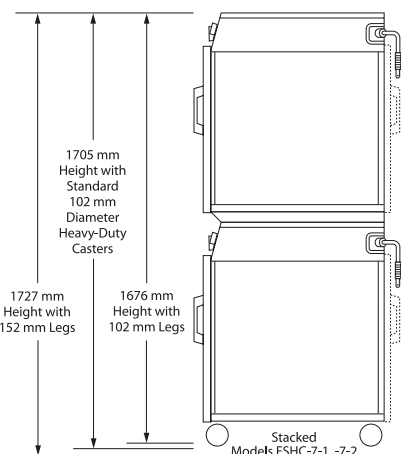
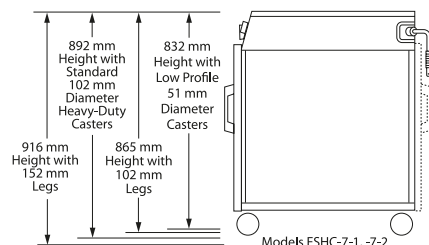
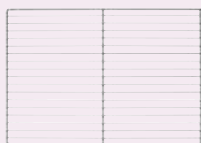
CORDWIND Soporte para sujetar el cable durante el transporte

ACCESORIOS (disponibles para comprar en cualquier momento)

SLIDEWIRE Rejilla

COLORES Y ACABADOS – INTERIOR DE PORTADA

Accesorio
SLIDEWIRE



Vitrinas con cortina de aire caliente de aire caliente Flav-R-Savor®

El armario con cortina de aire caliente patentado Flav-R-Savor® mantiene los alimentos calientes de forma eficaz y segura sin necesidad de puertas, permitiendo un acceso inmediato al producto. El aire caliente en la parte delantera del armario es forzado hacia abajo, a través de los conductos situados sobre la abertura, formando una "cortina" de aire calentado. Una parte del aire calentado es dirigida hacia la parte trasera del armario, calentando cada bandeja.

- Perfecto para contener productos envueltos o sellados como tortillas, burritos y costillas, así como productos en bandejas como galletas, hamburguesas y patatas asadas
- Disponible en modelos de 2 y 3 bandejas, apertura única
- El pase de 2 bandejas admite dos bandejas completas o cuatro bandejas de medio tamaño, y la unidad de 4 bandejas admite cuatro bandejas completas u ocho bandejas de medio tamaño
- Controles digitales fáciles de usar, un interruptor de encendido/apagado iluminado y un cable con enchufe de 1829 mm



FS2HAC-4PT Armario de paso de 4 niveles con bandejas para alimentos opcionales

VITRINAS CON CORTINA DE AIRE CALIENTE

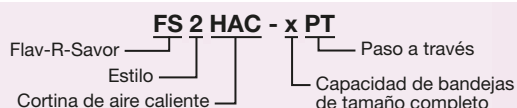
Modelo	Descripción	Dimensiones (An x Pr x Al)jo	Dimensiones de apertura del armario (An x Al)	Tensión Monofásica	Hz	Vatios	Peso Aprox. del envío
FSHAC-2[‡]	Calentador de 2 niveles	257 x 581 x 460 mm	464 x 232 mm	220, 240	50/60	1750	46 kg
FSHAC-3[‡]	Calentador de 3 niveles	257 x 581 x 775 mm	464 x 460 mm	220, 240	50/60	1750	52 kg
FS2HAC-2PT[‡]	Paso a través de 2 niveles	613 x 994 x 468 mm	459 x 206 mm	220, 240	50/60	2538-3022	75 kg
FS2HAC-4PT[‡]	Paso a través de 4 niveles	613 x 994 x 671 mm	464 x 410 mm	220, 240	50/60	3338-3362	86 kg

[‡] La altura incluye patas de 102 mm.

Todos los modelos de vitrinas con cortina de aire incluyen:

Ubicación del cable: FSHAC-2, -3: Parte superior de la unidad hacia atrás, en el medio.

FS2HAC-2PT, -4PT: Parte superior de la unidad hacia atrás, lado izquierdo.



Inducciones

*Supermercados • Tiendas Gourmet • Cafeterías
Bares y Restaurantes • Hoteles y Buffets*

NEW



IWELB-FUL -A con bandejas para alimentos
opcionales *pág. 137*



IRNG-PC1-36 *pg. 138*



IRNG-PB1-36 *pg. 139*



IRNG-PC2F-36 *pg. 14*



IWRM-CD1-05 *pg. 142*



IWRM-B1-1313-05 *pág. 143*

Distribuido en España por :

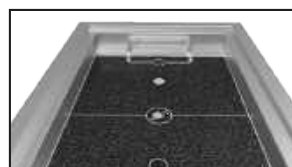
 **fritermia**

Inducciones encastrables

La inducción encastrable de Hatco presenta un diseño sencillo y robusto, y ofrece una solución energéticamente eficiente y sin necesidad de fontanería para cualquier necesidad de mantenimiento de alimentos. Esta unidad es ajustable con poco esfuerzo y puede contener una bandeja de tamaño completo de 64 mm o 104 mm de profundidad. La inducción calienta la bandeja de manera uniforme y constante para mantener los alimentos calientes y frescos.

- Inducción de vitrocerámica duradera y resistente que puede ajustarse fácilmente para adaptarse a una bandeja de 64 mm o 104 mm de profundidad
- Fabricado para su uso con bandejas de acero inoxidable normales, de tamaño completo, de tamaño 1/2, de tamaño 1/3 y de tamaño 1/4
- Contiene dos zonas de calor con dos sensores de temperatura en cada zona
- Un panel de control fácil de usar y montar que se puede ajustar por temperaturas en Fahrenheit, Celsius o por niveles de temperatura preestablecidos entre 66° y 99°C
- Cuenta con un sensor que impide que la unidad se encienda a menos que haya una bandeja presente
- Incluye un único bisel de acero inoxidable
- Se puede montar por arriba o por abajo en una encimera

IWELB-FUL-A con bandeja estándar de tamaño completo



IWELB-FUL-A ajustado para una bandeja de 64 mm de profundidad



IWELB-FUL-A ajustado para una bandeja de 104 mm de profundidad

INDUCCIÓN ENCASTRABLE

Modelo	Número de artículo	Dimensiones (An x Pr x Al)	Voltaje Monofásico	Vatios	Peso Aprox.del envío
IWELB-FUL-A	IWELBFULACEE	613 x 408 x 237 mm	220-230-240	720	20 kg

Todas las inducciones encastradas incluyen:

Modelos enviados con: Un cable de 1981 mm desde la base hasta el control y un cable con enchufe de 1803 mm.

Ubicación del cable: Parte inferior derecha.

ACCESORIOS (disponibles para comprar en cualquier momento)

Bandejas –

ST PAN 1/3	Bandeja de acero inoxidable de tamaño tercio
ST PAN 1/2	Bandeja de acero inoxidable de media altura
ST PAN 2	Bandeja de acero inoxidable de tamaño completo, 64 mm de profundidad
ST PAN 4	Bandeja de acero inoxidable de tamaño completo, 104 mm de profundidad

Biseles –

IWELBEZEL-2	Para usar cuando se acoplan dos unidades
IWELBEZEL-3	Para usar cuando se agrupan tres unidades

Rejillas –

TRIVET (1/2) SS	Tamaño medio – 254 mm de ancho x 194 mm de profundidad
TRIVET SS	Tamaño completo – 259 mm de ancho x 457 mm de profundidad

ST PAN 1/3

ST PAN 1/2

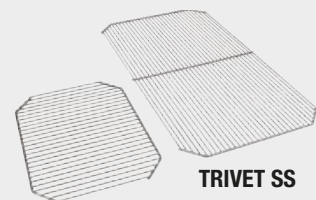
ST PAN 2

ST PAN 4



IWELBEZEL-2

IWELBEZEL-3



TRIVET (1/2) SS

TRIVET SS

IWEL12BAR



IWELB - FUL - A

Inducción ————
Integrable ————
A = Ajustable a 64 o 104 mm de profundidad
FUL = Bandeja de tamaño completo





Cocinas de inducción de alto rendimiento de sobremesa

La inducción de alto rendimiento Rapide Cuisine® de Hatco ofrece características líderes en la industria y una auténtica potencia para cocinas profesionales en un paquete a prueba de cocinas comerciales.

La unidad cuenta con nuestro Sistema de Potencia Magnética (MPS) para ofrecer la mayor potencia de su categoría. Tiene Preajustes Programables por el Usuario (UPP) para elementos de menú repetidos y una sonda de temperatura de alimentos para una cocción más precisa, además de un temporizador, una pantalla a color de alta resolución y modos de potencia y temperatura prácticos.

- Cocina comercial lista. Carcasa de acero inoxidable de gran espesor con protección contra impactos laterales para la parte superior
- Cuatro sensores de temperatura superficial ofrecen el control más preciso de su categoría
- Equivalente culinario de hasta 31.000 BTU de gas
- Pantalla TFT (transistor de película delgada) de alta resolución que informa instantáneamente al operador sobre el control preciso de potencia (de 1 a 100), temperatura (°C o °F en incrementos de un grado) y tiempo (de 30 segundos a 10 horas)
- Modo programable donde el operador puede crear programas preestablecidos para ciclos de cocción consistentes
- Incluye un filtro de grasa y placas con revestimiento protector
- Funciones seleccionables codificadas por colores fáciles de usar
- Control adaptativo grande para un control preciso y fino (giros lentos) hasta abarcar todo el rango con un solo giro (giros rápidos)
- La tecnología Pan Sense (PST) activa la unidad solo cuando se coloca una sartén adecuada encima
- Superficie de vitrocerámica con diseño que es duradera, fácil de limpiar y ayuda a que los arañazos por uso intensivo sean menos visibles
- Fácil de limpiar, la parte superior totalmente sellada evita que la grasa o la humedad penetren en la unidad, incluso si la parte superior se rompe
- Apagado automático para evitar el sobrecalentamiento
- Soporta altas temperaturas ambientales de cocina de hasta 51°C
- Puerto USB para descargar actualizaciones

Primer plano de la superficie de vitrocerámica black glass-ceramic top – ayuda a prevenir arañazos visibles debido al uso intensivo



IRNG-PC1-36



Incluye una sonda de temperatura para alimentos que facilita una cocción de alta precisión

COCINAS DE INDUCCIÓN DE ALTO RENDIMIENTO DE SOBREMESA

Modelo	Número de artículo	Dimensiones (An x Pr x Al)	Voltaje Monofásico	Vatios	Peso Aprox.del envío
IRNG-PC1-36	IRNGPC136SBCEE	352 x 471 x 94 mm	220-240	3300-3600	10 kg

Todos los modelos de placas de inducción de sobremesa de alta potencia/uso intensivo incluyen:

Tamaño de la base magnética: Tamaño máximo de la base 356 mm, tamaño mínimo de la base 102 mm.

Modelos enviados con: Un cable y enchufe de 1800 mm y una sonda de temperatura para alimentos.

Ubicación del cable: Esquina inferior izquierda trasera de la base.



Cocinas de inducción de alto rendimiento encastrables

La de inducción de alta potencia encastrable Rapide Cuisine® de Hatco ofrece características líderes en la industria y una verdadera potencia de cocina profesional en un paquete a prueba de cocinas comerciales.

La unidad puede montarse a ras o casi a ras con el anillo embellecedor opcional. Cuenta con nuestro Sistema de Potencia Magnética (MPS) para ofrecer la mayor potencia de su categoría. Tiene Preajustes Programables por el Usuario (UPP) para elementos de menú repetidos y una sonda de temperatura de alimentos para una cocción más precisa, además de un temporizador, una pantalla a color de alta resolución y modos de potencia y temperatura prácticos.

- Cuatro sensores de temperatura de superficie ofrecen el control más preciso de su categoría
- Equivalente culinario de hasta 31.000 BTU de gas
- Pantalla TFT (transistor de película delgada) de alta resolución que informa instantáneamente al operador sobre la potencia exacta (de 1 a 100), la temperatura (°C en incrementos de un grado) y el control de tiempo (de 30 segundos a 10 horas)
- Modo programable para que el operador pueda crear programas preestablecidos para ciclos de cocción consistentes
- Incluye placas con recubrimiento conformado
- Funciones seleccionables codificadas por colores fáciles de usar
- Control adaptativo grande para un control preciso y fino (giros lentos) hasta abarcar todo el rango con un solo giro (giros rápidos)
- La tecnología Pan Sense (PST) activa la unidad solo cuando se coloca una sartén adecuada encima
- Superficie de vitrocerámica con diseño que es duradera, fácil de limpiar y ayuda a que los arañazos por uso intensivo sean menos visibles
- Fácil de limpiar, la parte superior totalmente sellada evita que la grasa o la humedad penetren en la unidad, incluso si la parte superior se rompe
- Apagado automático para evitar el sobrecalentamiento
- Soporta altas temperaturas ambientales de cocina (hasta 51 °C)
- Puerto USB para descargar actualizaciones



Panel de control

IRNG-PB1-36
mostrado en los acabados estándar



Incluye una sonda de temperatura para alimentos que facilita una cocción de alta precisión

COCINAS DE INDUCCIÓN DE ALTO RENDIMIENTO ENCASTRABLES

Modelo	Número de artículo	Dimensiones (An x Pr x Al)	Voltaje Monofásico	Vatios	Peso Aprox.del envío
IRNG-PB1-36	IRNGPB136SBCEE	343 x 368 x 91 mm	220/230/240	3300-3600	11 kg

Todas las placas de inducción de alto rendimiento encastrables incluyen:

Modelos enviados con: cables de 1300 mm desde la unidad base hasta el panel de control, cable y enchufe de 1800 mm y sonda de temperatura.

Ubicación del cable: Esquina inferior derecha de la base trasera.

ACCESORIO (disponible para comprar en cualquier momento)

Mantiene la unidad casi al nivel de la encimera, pero se desea un aspecto de montaje a ras)–

Anillo embellecedor en acero inoxidable (mantiene la unidad prácticamente a ras en

TRIM-PB1-36 una encimera de acero inoxidable o cualquier material similar)





Cocinas de inducción dobles de alto rendimiento de sobremesa

Las inducciones dobles de alto rendimiento Rapide Cuisine® de Hatco ofrecen características líderes en la industria y una auténtica potencia de cocina profesional en un paquete diseñado para cocinas comerciales. Son unidades dobles que se configuran ya sea de adelante hacia atrás o de lado a lado para optimizar el espacio que ocupan en la encimera.

La unidad cuenta con sistemas de optimización como el Sistema de Potencia Magnética (MPS) para ofrecer la máxima potencia en su categoría; características de seguridad como la Tecnología de Detección de Sartenes (PST), que significa que la unidad solo se activa cuando hay una sartén presente; y funciones de comodidad como los Preajustes Programables por el Usuario (UPP), donde se pueden programar y guardar hasta seis elementos de menú utilizando tres etapas de cocción, ideal para platos que se repiten en el menú. También puedes elegir un nivel de potencia y una temperatura objetivo de cocción cuando utilices la(s) sonda(s) de temperatura de alimentos.

- Sondas de temperatura para alimentos para una cocción más precisa
- Temporizadores (hasta 10 horas, más si está en modo programa)
- Pantallas a color de alta resolución
- Potencia (0-100) o temperatura (modos °F o °C)
- Carcasa de acero inoxidable de gran espesor con protección contra impactos laterales para la parte superior
- Ocho sensores de temperatura superficial
- Equivalente culinario de hasta 31.000 BTU de gas por quemador
- Filtros de grasa
- Mayor tolerancia a la temperatura ambiente del mercado 51°C- es resistente
- Puertos USB para descargar actualizaciones



IRNG-PC2F-36
Configuración de adelante hacia atrás



Primer plano de la superficie de vitrocerámica black glass-ceramic top - ayuda a prevenir arañazos visibles debido al uso intensivo



IRNG-PC2S-36
Configuración lado a lado

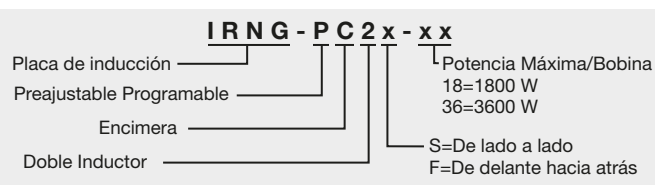
COCINAS DE INDUCCIÓN DOBLES DE ALTO RENDIMIENTO DE SOBREMESA

Modelo	Número de artículo	Configuración	Dimensiones (An x Pr x Al)	Voltaje Monofásico	Vatios (por bobina)	Poder Total (vatios)	Peso Aprox. del envío
<i>Placas de cocción de delante hacia atrás</i>							
IRNG-PC2F-18	IRNGPC2F18CEE	De principio a fin	356 x 753 x 133 mm	220/230/240	1650/1725/1800	3300/3450/3600	19 kg
IRNG-PC2F-36	IRNGPC2F36IEC	De principio a fin	356 x 753 x 133 mm	220/230/240	3300/3450/3600	6600/6900/7200	19 kg
<i>Placas de cocción laterales</i>							
IRNG-PC2S-18	IRNGPC2S18CEE	De lado a lado	630 x 484 x 114 mm	220/230/240	1650/1725/1800	3300/3450/3600	19 kg
IRNG-PC2S-36	IRNGPC2S36IEC	De lado a lado	630 x 484 x 114 mm	220/230/240	3300/3450/3600	6600/6900/7200	19 kg

Todos los modelos de placas de inducción dobles de sobremesa de alta potencia incluyen:

Modelos enviados con: Dos sondas de temperatura y un cable con enchufe de 1800 mm.

Ubicación del cable: Esquina inferior izquierda trasera de la base.



Cocinas de inducción dobles de alto rendimiento encastrables

Los cocinas de inducción dobles encastrables de alta potencia/uso intensivo Rapide Cuisine® de Hatco ofrecen características líderes en la industria y una auténtica potencia de cocina profesional en un paquete apto para cocinas comerciales. Son unidades dobles que se configuran ya sea de adelante hacia atrás o de lado a lado para optimizar el espacio ocupado en la encimera.

La unidad cuenta con sistemas de optimización como el Sistema de Potencia Magnética (MPS) para ofrecer la mayor potencia de su categoría; características de seguridad como la Tecnología de Detección de Sartén (PST), que significa que la unidad solo se activa cuando hay una sartén presente; y funciones de comodidad como los Preajustes Programables por el Usuario (UPP), donde se pueden programar y guardar hasta seis elementos de menú utilizando tres etapas de cocción -- ideal para elementos de menú recurrentes. También puedes elegir un nivel de potencia y una temperatura objetivo de cocción cuando utilices la(s) sonda(s) de temperatura de alimentos.

- Sondas de temperatura para alimentos para una cocción más precisa
- Temporizadores (hasta 10 horas, más si está en modo programa)
- Pantallas a color de alta resolución
- Potencia (0-100) o temperatura (modos °F o °C)
- Carcasa de acero inoxidable de gran espesor con protección contra impactos laterales para la parte superior
- Ocho sensores de temperatura superficial
- Equivalente culinario de hasta 31.000 BTU de gas por quemador
- Filtros de grasa
- Mayor tolerancia ambiental del mercado 51°C (124°F)- es resistente
- Puertos USB para descargar actualizaciones



Incluye sondas de temperatura para alimentos que facilitan una cocción rápida y altamente precisa



IRNG-PB2-36 panel de control

IRNG-PB2-36

COCINAS DE INDUCCIÓN DOBLES DE ALTO RENDIMIENTO ENCASTRABLES

Modelo	Número de artículo	Dimensiones (An x Pr x Al)	Voltaje Monofásico	Vatios (por bobina)	Poder Total (vatios)	Peso Aprox. del envío
IRNG-PB2-18	IRNGPB218CEE	350 mm x 699 mm x 157 mm	220/230/240	1650/1725/1800	3300/3450/3600	19 kg
IRNG-PB2-36	IRNGPB236IEC	350 mm x 699 mm x 157 mm	220/230/240	3300/3450/3600	6600/6900/7200	19 kg

Todos los modelos de placas de inducción dobles de alto rendimiento encastrables incluyen:

Modelos enviados con: Dos cables de 700 mm desde la base hasta el control, un cable de 1800 mm con enchufe y dos sondas de temperatura para alimentos.

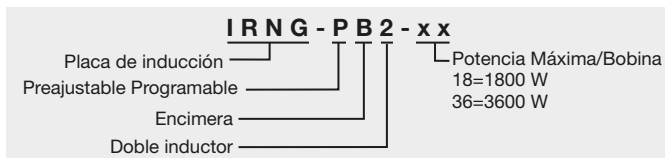
Ubicación del cable: Esquina inferior izquierda trasera de la base.

ACCESORIO (disponible para comprar en cualquier momento)

Mantiene la unidad casi al nivel de la encimera pero se desea un aspecto de montaje a ras –

Anillo embellecedor en acero inoxidable (mantiene la unidad prácticamente a ras en

TRIM-PB2-SS una encimera de acero inoxidable o cualquier material similar)





Cocina de inducción Palletti®

La inducción profesional para encimera Palletti® de Hatco ofrece una forma segura, eficiente y atractiva de mantener calientes los alimentos. Perfecto para servir en aplicaciones como líneas de buffet y suites de hospitalidad. El calentador tiene cinco ajustes sencillos y precisos, que permiten mantener una amplia variedad de alimentos tanto de forma segura como con una calidad óptima. Las unidades también tienen memoria, por lo que una vez apagadas y encendidas de nuevo, se reanuda la última configuración.

Esta unidad tiene un diseño de perfil bajo y ultradelgado completamente en negro para que la atención se centre en la comida y no en el equipo.

- Portátil y adaptable para buffets y muchas otras aplicaciones de cara al público para ofrecer las presentaciones de alimentos más atractivas y visibles
- Funcionamiento energéticamente eficiente, silencioso y seguro sin llamas como en las presentaciones de calentamiento tradicionales
- Diseño elegante, contemporáneo y de bajo perfil con una carcasa negra llamativa y una superficie de vitrocerámica negra resistente y fácil de limpiar
- La tecnología Pan Sense (PST) activa la unidad solo cuando se coloca una sartén adecuada encima
- Cuenta con un panel de control con una tecla de espera, teclas de flecha para el control de temperatura e indicadores de ajuste de temperatura
- Apagado automático para evitar de forma segura el sobrecalentamiento
- Los calentadores de baja potencia pueden interconectarse (en cadena) con múltiples unidades a una sola toma eléctrica, lo que resulta en una mayor eficiencia energética



IWRM-CD1-05
Inducciones de sobremesa Daisy Chain interconectados a un solo cable de alimentación

CALENTADOR DE INDUCCIÓN PARA ENCIMERA EN CADENA

Modelo	Número de artículo	Dimensiones (An x Pr x Al)	Voltaje Monofásico	Vatios	Amperios	Peso Aprox. del envío
IWRM-CD1-05	IWRMCD15BCEE	330 x 450 x 57 mm	220/230/240	500	2.3-2.1	6 kg

Todos los modelos de inducciones de encimera Daisy Chain incluyen:

Número máximo de unidades interconectadas: 5 unidades

Modelos enviados con: cable y enchufe de 1800 mm y un cable de interconexión de 432 mm.

Ubicación del cable: Esquina inferior derecha de la base trasera.

Ubicación del cable de interconexión: Esquina inferior izquierda y derecha de la base trasera.



IWRM - x 1 - x x

Calentador por Inducción

C = Encimera
CD = Conexión en cadena para encimera
B = Integrable

Potencia de la unidad 05=500 W

1= Inductor simple



Cocinas de inducción encastrables Palletti®

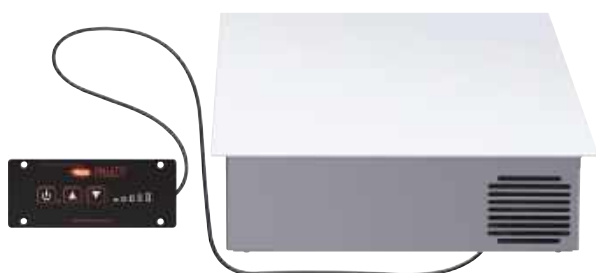
Las inducciones profesionales ofrecen una forma segura, eficiente y atractiva de mantener calientes los alimentos calientes. Perfecto para servir en aplicaciones como líneas de buffet y suites de hospitalidad. El calentador tiene cinco ajustes sencillos y precisos, que permiten mantener una amplia variedad de alimentos tanto de forma segura como con una calidad óptima. Las unidades también tienen memoria, por lo que una vez apagadas y encendidas de nuevo, se reanuda la última configuración.

- Adaptable para buffets y muchas otras aplicaciones de cara al público para ofrecer las presentaciones de alimentos más atractivas y visibles
- La tecnología de detección de recipientes (PST) activa la unidad solo cuando se coloca un recipiente adecuado encima
- Una vez instalada, la placa vitrocerámica nunca necesita ser retirada. Para servicio o reemplazo, la carcasa inferior puede retirarse por separado.

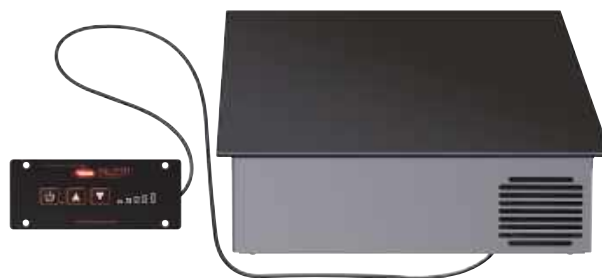
- Cuenta con un panel de control con una tecla de espera, teclas de flecha para el control de temperatura e indicadores de ajuste de temperatura
- Funcionamiento eficiente energéticamente, silencioso y seguro
- Elija la placa vitrocerámica en color negro o blanco, que es duradera y fácil de limpiar
- Características de seguridad y comodidad como el apagado automático para evitar el sobrecalentamiento
- Incluye panel de control remoto y cable

Esta unidad puede montarse a ras o casi a ras con el Anillo Embellecedor opcional.

IWRM-B1-1313-05
con tapa opcional de vitrocerámica blanca



IWRM-B1-1313-05
con encimera estándar de vitrocerámica negra



CALENTADORES DE INDUCCIÓN ENCASTRADOS

Modelo	Número de artículo	Dimensiones (An x Pr x Al)	Encimera Vitrocerámica	Voltaje Monofásico	Vatios	Amperios	Peso Aprox. del envío
IWRM-B1-1313-05	IWRMB113135BCEE	330 x 330 x 108 mm	Negro	220/230/240	500	2.3/2.2/2.1	6 kg
IWRM-B1-1313-05	IWRMB113135WCEE	330 x 330 x 108 mm	Blanco	220/230/240	500	2.3/2.2/2.1	6 kg

Todos los modelos de inducciones encastrables incluyen:

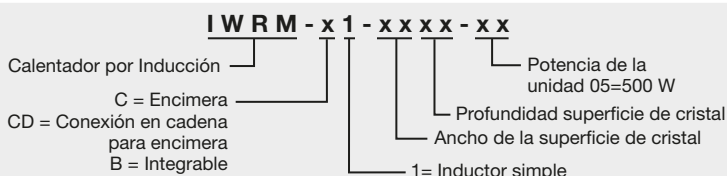
Modelos enviados con: cable de 1000 mm desde la base hasta el control y cable con enchufe de 1800 mm.

Ubicación del cable: Esquina inferior izquierda trasera de la base.

ACCESORIOS (disponibles para comprar en cualquier momento)

TRIM-IWRM-1B	Anillo embellecedor en acero inoxidable (mantiene la unidad casi al ras en una encimera de acero inoxidable o cualquier material similar)
IWRM-FLUSHBKT	Kit de montaje a ras (soportes de nivelación para montaje inferior, utilizados con una encimera de material sólido o acero inoxidable)

NOTA: Hay 3 opciones de instalación para encimeras a ras o casi a ras. Consulte el manual técnico para más detalles.



Equipo Ligero Gama Snack

*Supermercados • Tiendas Gourmet • Cafeterías
Bares y Restaurantes • Hoteles y Buffets*



SNACK-2 con placas accesorias para bastones
Chelky *pág. 145*



RCTWM-2B con placas estándar para gofres
belgas *pág. 146*



FWM-1B *pág. 147*



TMS2-1H *pág. 148*



TMS-1 *pág. 149*

Distribuido en España por :

 **fritermia**

Planchas de contacto Panini

La plancha para Panini Hatco está diseñada para ayudarte a ampliar tu menú y aumentar tus ventas. Cuenta con superficies estriadas o planas para adaptarse a todas tus necesidades de cocción a la parrilla, lo que la hace perfecta para preparar una variedad de platos, desde sándwiches y quesadillas hasta pollo y bistec. Con esta parrilla versátil, puedes cocinar fácilmente una amplia variedad de alimentos directamente en tu encimera, eliminando la necesidad de un espacio dedicado para la parrilla. Los controles digitales para el tiempo y la temperatura hacen que sea fácil de usar, convirtiéndolo en una fantástica incorporación a cualquier configuración de cocina.

- Los controles ajustables de tiempo/ temperatura permiten al operador establecer la temperatura precisa durante el tiempo adecuado
- Elementos calefactores exclusivos proporcionan una distribución excepcional del calor por toda la placa de la parrilla (superior e inferior), garantizando una cocción uniforme
- El diseño compacto es adecuado para cualquier ubicación, y el marco de acero inoxidable y las placas de aluminio fáciles de limpiar proporcionan durabilidad
- Placa superior de la parrilla autoajutable con capacidad para cocinar productos alimenticios de diferentes grosores y tamaños. El grosor máximo del producto es de 75 mm
- Temperatura máxima de 260°C
- Incluye una espátula y una bandeja recoge grasa extraíble para facilitar la limpieza



Placas ranuradas
PG14G-1



PG14F-1
Placas planas/
lisas



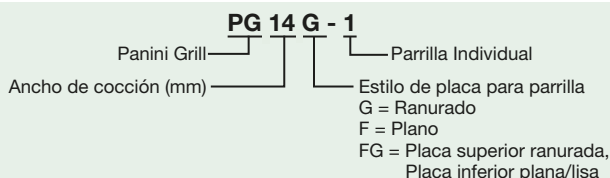
PG14FG-1
Placa superior ranurada,
Placa inferior plana/lisa

PLANCHA PARA PANINI

Modelo	Configuración de placas		Dimensiones (An x Pr x Al)	Voltaje	Vatios	Amperios
	Placa inferior	Placa superior				
PG14G-1	Ranurado	Ranurado	427 x 440 x 217 mm	220-240	1610-1920	7.3-8
PG14F-1	Liso	Liso	427 x 440 x 217 mm	220-240	1610-1920	7.3-8
PG14FG-1	Liso	Ranurado	427 x 440 x 217 mm	220-240	1610-1920	7.3-8

ACCESORIOS (disponibles para comprar en cualquier momento)

PG SCRAPER Rasqueta de limpieza





Gofreras

Las gofreras Hatco/Suntec te ayudará a ampliar tu menú y tus ventas. Eléctrica simple o doble, modelos en los que puedes cambiar fácilmente las placas reemplazables para servir platos de desayuno, comidas para el almuerzo y una variedad de aperitivos entre horas. Evita desperdicios al final del día. Añade más variedad a tu menú en pequeñas cantidades y aumenta las ventas según la temporada, la hora del día y la ubicación.

- Los controles ajustables de tiempo/ temperatura permiten a los operadores cocinar productos de calidad continua y consistente
- Resistencias exclusivas proporcionan una distribución excepcional del calor por toda la placa de cocción, garantizando una cocción uniforme de cada producto
- Cuatro botones programables preestablecidos para cada ciclo de cocción. Un ciclo de cocción consta de tres ajustes diferentes:
 - Temperatura
 - Tiempo
 - Potencia de la placa de cocción superior
- Liberación con un solo toque mediante apertura de pestillo para un fácil reemplazo de la placa
- Las placas extraíbles se limpian fácilmente con agua tibia y jabón
- El diseño compacto es adecuado para cualquier ubicación
- La temperatura ajustable permite múltiples opciones de menú

NOTA: Incluye patas estándar para gofres belgas redondos y un juego adicional de placas a su elección.

SNACK-1 con placa accesoria Chelky



SNACK-2 con placa Belga estándar



SISTEMA DE APERITIVOS

Modelo	Artículo nº	Descripción	Dimensiones (An x Pr x Al)	Voltaje	Vatios	Amperios	Peso Aprox.del envío
SNACK-1	SNACK1.SCHUKO	Simple	264 x 446 x 203 mm	220-230-240	823-900-980	3.7-3.9-4.0	11 kg
SNACK-2	SNACK2.SCHUKO	Doble	537 x 446 x 203 mm	220-230-240	1647-1800-1960	7.5-7.8-8.2	19 kg

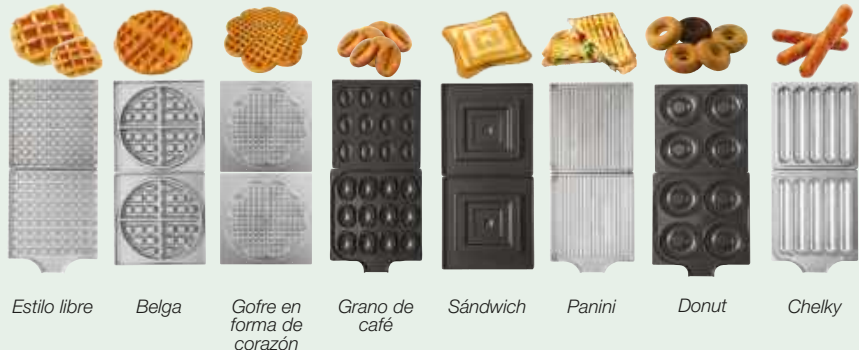
Todos los modelos de gofreras Hatco/Suntec incluyen:

Modelos enviados con: Un cepillo de limpieza, herramienta para cambiar las placas, placas estándar para gofres belgas redondos y un juego adicional de placas a tu elección. Ubicación del cable: Parte trasera de la unidad, en la esquina inferior izquierda.

ACCESORIOS (disponibles para comprar en cualquier momento)

Placas de cocción intercambiables –

FREESTYLE	Placas Freestyle
BELGIAN	Placas Belgas
HEART WAFFLE	Placas de Gofres Noruegos
COFFEEBEAN	Placas de Granos de Café
SANDWICH	Placas para sándwiches
PANINI	Placas Panini
DONUT	Placas para Donuts
CHELKY	Platos Chelky
WM-BRUSH	Cepillo de Nylon



Gofreras

Las gofreras Hatco/Suntec cocinan gofres continuos de excelente calidad para cocinas comerciales, zonas de cocina a la vista y buffets.

Los controles ajustables de tiempo y temperatura permiten a los operadores cocinar gofres de calidad constante a partir de una variedad de diferentes masas.

- Elementos calefactores exclusivos proporcionan una distribución excepcional del calor por toda la placa de cocción, garantizando una cocción uniforme de cada gofre
- Estructura de acero inoxidable, placas de cocción de aluminio fundido
- Las placas de cocción de estilo belga producen gofres de 25 mm de grosor
- La pantalla LED muestra el temporizador, la temperatura y la información de estado
- Panel de control con botones sencillos que incluye un botón de encendido/apagado en espera, un conmutador de temporizador/temperatura, selección de más alto/más bajo y botón de inicio/parada
- Tiempo de calentamiento inicial rápido, excelente retención y recuperación del calor que proporciona alta productividad y resultados consistentes



RCTWM-2B con placa para gofre Belga



RCTWM-1B con placa para gofre Belga

GOFRERA RECTANGULAR

Modelo	Número de artículo	Configuración de placas	Dimensiones (An x Pr x Al)	Voltaje	Vatios	Amperios	Peso Aprox.del envío
RCTWM-1B	RCTWM1B.CEE	Simple, Rectangular, Belga	244 x 3669 x 203 mm	220-240	823-980	3.7-4.0	7 kg
RCTWM-2B	RCTWM2B.CEE	Doble, Rectangular, Belga	498 x 3669 x 203 mm	220-240	1647-1960	7.5-8.2	15 kg

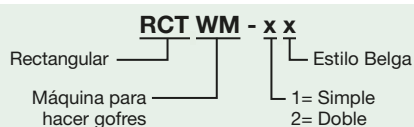
Todos los modelos de gofrera rectangular Hatco/Suntec incluyen:

Modelos enviados con: Marco de acero inoxidable y placas de cocción de aluminio, interruptor de encendido/apagado, panel de control multifunción, bandeja de goteo extraíble, cepillo de nailon y un cable con enchufe de 1829 mm.

Ubicación del cable: Parte trasera de la unidad, esquina inferior izquierda.

ACCESORIOS (disponibles para comprar en cualquier momento)

WM-BRUSH Cepillo de Nylon





Gofrera volteable

Las gofreras Hatco/Suntec producen excelentes y auténticos gofres belgas redondos de 32 mm de grosor. Sus exclusivos elementos calefactores y su mecanismo giratorio de 180° garantizan una cocción uniforme, mientras que un control termostático y un temporizador programable ofrecen resultados consistentes y reproducibles. Los ajustes de temperatura y tiempo pueden realizarse para adaptarse a cualquier masa, y la unidad retiene la receta en su memoria, por lo que es posible que solo tenga que programarla una vez.

- Calidad de servicio alimentario comercial – diseñado para muchas horas de uso continuo, todos los días
- Construcción de acero inoxidable de alta resistencia con placas de aluminio
- Panel de control con botones sencillos que incluye un botón de espera encendido/apagado, un conmutador de temporizador/temperatura, selección de más alto/más bajo, y botón de inicio
- Pantalla LED de color rojo brillante fácil de ver que muestra los ajustes y la cuenta atrás durante la cocción
- El temporizador se inicia automáticamente cuando se cierra la gofrera y se reinicia cuando se abre, mientras que un pitido señala el final de un ciclo de cocción
- Tiempo de calentamiento inicial rápido, excelente retención y recuperación del calor que proporciona una alta productividad

Placa estándar
Belga 178 mm



Placa Mini Redonda para
Gofres disponible como
accesorio. Cuatro 119 mm



FWM-1B

GOFRERA VOLTEABLE

Modelo	Número de artículo	Configuración de placas	Dimensiones (An x Pr x Al)	Voltaje	Vatios	Amperios	Peso Aprox.del envío
FWM-1B	FWM1B.SCHUKO	Redonda	295 x 581 x 295 mm	220-240	1235-1470	5,7-6,2	12 kg.

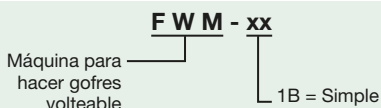
Todos los modelos de máquinas para gofres Hatco/Suntec Flip presentan:

Modelos enviados con: cable y enchufe.

Ubicación del cable: Parte trasera de la unidad, lado inferior izquierdo.

ACCESORIOS (disponibles para comprar en cualquier momento)

WM-BRUSH	Cepillo de Nylon
WAF-FORK	Tenedor para gofres
MINI-WAFFLE	Plato de Mini Gofres



Salamandra THERM-MAX® de alta velocidad

TMS2-1H es la salamandra de alta velocidad de segunda generación de Hatco con controles electrónicos. Utilizando un sensor de gravedad y tecnología infrarroja, se alcanza la temperatura óptima de forma instantánea y eficiente cuando se colocan productos alimenticios en la placa de la parrilla.

- Elementos térmicos de encendido instantáneo en la carcasa superior
- La función de detección de platos activa los elementos de calentamiento instantáneo cuando se coloca un plato de comida o una sartén en la placa de la parrilla, y se desactiva cuando se retira
- Los elementos térmicos solo están encendidos cuando se utilizan, eliminando el calor residual en la cocina
- Fabricado en acero inoxidable para facilitar la limpieza y garantizar durabilidad
- Se puede colocar sobre una encimera o montar en una pared de ladrillo o cemento
- El modo de retención podría ajustarse para ahorrar entre un 25% y un 50% de energía
- Las carcasas superiores ajustables proporcionan 170 mm de movimiento vertical
- Panel de control plano y táctil

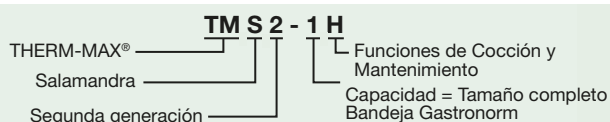


SALAMANDRA THERM-MAX®

Modelo	Dimensiones (An x Pr x Al)	Área de cocción (An x Pr x Al)	Voltaje	Vatios	Amperios	Fase	Peso Aprox. del envío
TMS2-1H	630 x 505 x 568 mm	540 x 373 x 90-262 mm	230	4133	18	1	80 kg
			230/400	4133	6.0	3	

Todos los modelos de salamandra THERM-MAX® incluyen:

Modelos enviados con: Parrilla, bandeja de goteo y soporte de montaje en pared.
La unidad viene de serie con un cable de 2 metros.





Salamandra THERM-MAX®

La Salamandra THERM-MAX® de Hatco está especialmente diseñado para ofrecer versatilidad en la cocina con capacidades para cocinar, asar a la parrilla y recalentar alimentos. La velocidad de arranque sin igual es el resultado de los elementos calefactores "Instant/On" ubicados en la carcasa superior de la salamandra. La salamandra THERM-MAX® es energéticamente eficiente y fácil de manejar.

- Los elementos calefactores de alta potencia están listos para su uso en 8 segundos
- Dos conjuntos de secciones de elementos calefactores controlados de forma independiente ofrecen las ventajas de flexibilidad y ahorro energético
- El interruptor de selección de modo de cocción controla la ubicación izquierda, derecha o ambas
- Fabricado en acero inoxidable para facilitar la limpieza y garantizar su durabilidad
- Se puede colocar sobre una encimera o montar en una pared de ladrillo o cemento



SALAMANDRA THERM-MAX®

Modelo	Dimensiones (An x Pr x Al)	Área de cocción (An x Pr x Al)	Voltaje 50/60 Hz	Vatios	Amperios	Fase	Peso Aprox.del envío
TMS-1	630 x 503 x 515 mm	540 x 373 x 90-262 mm	230 230/400	4000 4000	8.7 17.4	1 3	72 kg

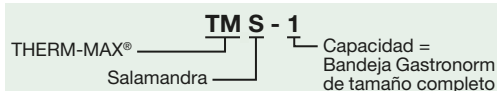
Todos los modelos de salamandra THERM-MAX® incluyen:

Modelos enviados con: Parrilla, bandeja de goteo y soporte de montaje en pared.

Área de cocción: 540 ancho x 373 profundidad x 90-260 altura mm.

Ubicación de la alimentación: Cableado fijo, en la parte trasera de la unidad, esquina inferior derecha.
No se suministra cable con la unidad.

Equipo ligero




**EURO
NOVEDADES**

 designed by COSENTINO®

Plataformas encastrables calientes/frías de piedra ultracompacta Dekton®

Las plataformas de piedra simulada encastrables calientes/frías HCSSBX de Hatco no solo cambian fácilmente entre estanterías calientes y frías, sino que ahora incluyen la piedra Dekton® como superficie opcional. La superficie opcional Dekton viene en tres colores de piedra: Domoos, Rem y Soke*. Dekton® es una sofisticada mezcla de más de veinte minerales extraídos de la naturaleza, resistente a arañazos e impactos. La piedra Dekton® puede resistir la abrasión mejor que el granito o el porcelánico. Las técnicas de sinterización y compresión utilizadas para fabricar Dekton® lo hacen completamente no poroso y resistente al agua y a las manchas, que pueden eliminarse fácilmente con productos de limpieza estándar.

* Debido a la textura natural, los patrones pueden variar.

- Un producto neutro en carbono
- Resistente a la abrasión, impactos, arañazos y calor
- Contiene una superficie no porosa, lo que la hace resistente al agua y a las manchas
- Disponible en Rem, Soke y Domoos



HCSSBX-4818
con superficie Rem
opcional de Dekton®

Las superficies de piedra Dekton® están ahora disponibles para su uso en estos modelos:

HCSSBX

- HCSSBX-2418 • HCSSBX-3618
- HCSSBX-3018 • HCSSBX-4818

OPCIONES (disponibles solo en el momento de la compra)

Colores de Piedra Dekton® – Todas las superficies Dekton no admiten devolución–

HCSSBX-2418 – Frío/calor –

DOMOOS	Domoos
REM	Rem
SOKE	Soke

HCSSBX-3618 – Plataformas encastrables frío/calor –

DOMOOS	Domoos
REM	Rem
SOKE	Soke

HCSSBX-3018 – Plataformas encastrables para frío/calor –

DOMOOS	Domoos
REM	Rem
SOKE	Soke

HCSSBX-4818 – Plataformas encastrables frías/calientes –

DOMOOS	Domoos
REM	Rem
SOKE	Soke

Superficies Dekton® disponibles para estos modelos:

Domoos



Rem



Soke





Plataformas encastrables calientes/frías vitrocerámicas con piedra simulada Swanstone®

Las plataformas encastrables con control remoto para calor/frío HCSSBX de Hatco no solo cambian fácilmente entre caliente y fría, sino que ahora incluyen una superficie superior opcional elegante de vitrocerámica negra o blanca para elevar las operaciones de servicio de alimentos.

- Disponible con cristal negro o blanco- superficie superior de cerámica sin coste adicional
- Las superficies vitrocerámicas están fabricadas con materiales aprobados para uso alimentario



HCSSBX-4818
con superficie superior opcional de vitrocerámica negra

Las superficies superiores de vitrocerámica están ahora disponibles en negro o blanco en estos modelos sin coste adicional:

HCSSBX con piedra simulada Swanstone®

- HCSSBX-2418
- HCSSBX-3018
- HCSSBX-3618
- HCSSBX-4818

OPCIONES (disponibles solo en el momento de la compra)

Acabados de Vitrocerámica –

BLACKGLASS	Encimera de Vitrocerámica Negra
WHITEGLASS	Encimera de Vitrocerámica Blanca

NOTA: Todos los modelos **HCSSBX-4818** con la opción de superficie vitrocerámica se fabricarán con dos piezas de vitrocerámica y tendrán una junta de 1/8" en el centro donde se unen las secciones de vidrio (como se muestra en las imágenes anteriores). Todas las demás unidades de diferentes tamaños tendrán superficies que consisten en una sola pieza de vitrocerámica.

CONDICIONES DE VENTA

- 1.** El comprador acepta las siguientes CONDICIONES GENERALES DE VENTA por el solo hecho de cursarnos su pedido.
- 2.** Cualquier condición consignada por el comprador en su pedido, que no se adapte a nuestras condiciones generales de venta, se considerará nula, salvo que sean aceptadas expresamente por escrito.
- 3.** Los precios indicados en la presente tarifa u otros que se puedan ofertar no tienen carácter contractual y podrán ser variados sin previo aviso. Los nuevos precios serán aplicados a todos los pedidos pendientes de entregar en la fecha de la modificación. Los precios de esta tarifa no incluyen I.V.A.
- 4.** Los plazos convenidos para el suministro serán meramente orientativos y aproximados, y en ningún caso podrán dar lugar a reclamación alguna por el comprador.
- 5.** Las mercancías se entienden que son siempre entregadas en nuestros almacenes o depósitos de distribución, no comprendidos los acarreos ni portes, y sin obligación alguna por nuestra parte de entregarlas en el domicilio del cliente, cesando nuestra responsabilidad sobre ellas desde el momento en que las ponemos a disposición del transportista. No se aceptarán reclamaciones o cargos de ningún tipo por deficiencias del citado transporte.
- 6.** En general, los embalajes no van incluidos en los precios, salvo aquellos indicados expresamente en nuestra tarifa.
- 7.** Para aquellas mercancías que se observe algún defecto de fabricación, la reclamación deberá hacerse dentro del plazo de 3 días a partir de la fecha de recepción de la misma, debiéndose efectuar la reclamación inexcusablemente por escrito. Transcurrido este plazo no tendrán ningún tipo de validez las reclamaciones del comprador.
- 8.** Los pagos de nuestras mercancías se considerarán siempre al contado y en nuestras oficinas. En el caso de que se concedan créditos al comprador, deberán hacerse efectivos en los plazos estipulados, sin que esto quiera decir que renunciemos a la condición primera. La propiedad de la mercancía será de nuestro dominio, no cambiando su titularidad hasta finalizar el pago total de la misma.
- 9.** Los efectos que resulten impagados a su vencimiento se verán afectados con los gastos bancarios, y devengando además un 2% mensual contando desde el día del vencimiento hasta la liquidación de la deuda.
- 10.** Los pedidos inferiores a 100 Euros se realizarán al contado, si bien en los casos excepcionales en que se conceda crédito, el pago correspondiente se realizará dentro de los 30 días siguientes de la entrega de la mercancía.
- 11.** Las garantías concedidas sobre los productos comercializados por nuestra compañía son las correspondientes a las que el fabricante tenga establecidas, y en general, el fabricante garantiza sus productos contra todo defecto de fabricación por un plazo de máximo de 12 meses, comprometiéndose a su reposición o reparación, entendiéndose que la garantía no cubre ningún tipo de gasto que pueda haber sido originado por avería del producto, tal como mano de obra, desplazamientos, pérdida de refrigerante, etc., y en cualquier caso, los materiales deberán enviarse a nuestros almacenes a portes pagados y debidamente embalados.
- 12.** Los datos técnicos expresados en la presente tarifa lo son de carácter orientativo, declinando toda responsabilidad por cualquier error que pudiera surgir, por lo que les sugerimos realicen las consultas técnicas en la documentación genuina.
- 13.** Por el solo hecho de pasarnos sus pedidos, el cliente se somete expresamente a la jurisdicción de los jueces y Tribunales del domicilio social de la empresa suministradora, con renuncia expresa a su propio fuero.



fritermia

Dirección

C/ Quito nº 3 - Naves 8/9/10
Polígono Industrial Camporosso
28806 Alcalá de Henares (Madrid)

Contacto

Teléfono: (+34) 91 802 37 93
e-mail: fritermia@fritermia.com