



Outperform every day.™

The Vollrath Company, L.L.C.
1236 North 18th Street
Sheboygan, WI 53081-3201.

VOLLRATH.com

Servicio al cliente: 800-628-0830
Crédito: 920-459-5387
Servicio al cliente
en Canadá: 800-695-8560
Servicios de asistencia técnica:
800-628-0832
Fax de los Servicios
de asistencia técnica:
920-459-5462

Vollrath de Mexico S. de R.L. de C.V.
Periférico Sur No. 7980 Edificio 2-C
Col. Santa María Tequepexpan
45600 Tlaquepaque, Jalisco, Mexico
Tel: (52) 333.133.6767 ó
(52) 333.133.6769
Fax: (52) 333.133.6768

©2017 The Vollrath Company L.L.C. | Una empresa con certificación ISO 9001 | Documento núm. L36063-17 (español) MOD. 07/17 | Impreso en EE. UU.

SISTEMAS DE SERVICIO Y COMPONENTES DE VOLLRATH®

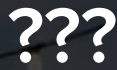
SISTEMAS DE SERVICIO Y COMPONENTES





En el corazón de Buffalo, Nueva York, se encuentra Canalside, un lugar conocido por su música en vivo y eventos de temporada donde la comida y bebida exquisitas son primordiales. Si bien los vendedores de comida rotan con frecuencia, los quioscos de cerveza y vino son una constante y han tenido ventas registradas que pagaron el costo del quiosco en un solo día.

Introducción a los SISTEMAS DE SERVICIO Y COMPONENTES



¿QUÉ SON LOS SISTEMAS DE SERVICIO?
Páginas 4-5



¿POR QUÉ VOLLRATH?
Páginas 6-7



PROCESO DE SERVICIO COMPLETO
Páginas 8-11



DESCUBRA LAS TENDENCIAS EN SERVICIO
Páginas 12-13



TABLA DE COMPARACIÓN DE SERIES
Páginas 14-15



SERIE 6 – *V-Class personalizada*
Páginas 16-39



SERIE 4 – *Signature Server®*
Páginas 40-51



SERIE 2 – *Affordable Portable™*
Páginas 52-57



EN LA COCINA
Páginas 58-61



COMPONENTES PARA FABRICANTES
Páginas 63-91

¿Qué son los SISTEMAS DE SERVICIO?

Los sistemas de servicio son perfectos para estadios, aeropuertos, hospitales, escuelas K-12, universidades y otros lugares donde se necesita atender a los clientes de manera rápida y cómoda.

Si bien ofrecemos soluciones llave en mano, nuestros sistemas de servicio son completamente personalizables para satisfacer sus requisitos de uso y marcas. Puede elegir de todo, desde el tamaño y la forma hasta los materiales del mostrador y los colores. Cada equipo viene precableado y con plomería instalada, por lo que funcionará con tan solo conectarlo a su sistema eléctrico.

Las páginas que siguen muestran solo algunas de sus opciones. Llámenos cuando esté listo para comenzar a planificar su solución personalizada. Nuestro equipo colabora continuamente en todas nuestras plantas manufactureras para garantizar que obtenga exactamente lo que desea.

UBICACIONES COMUNES DEL SISTEMA DE SERVICIO



Restaurantes y bares



Tiendas de abarrotes y minimercados



Empresas e industrias



Centros de atención médica



Educación



Viajes y ocio



Carros

Los carros completamente autónomos son piezas móviles y modulares diseñadas para funcionar solas o en conjunto. Se pueden mover según sea necesario y brindan una excelente flexibilidad. Los carros son perfectos para ampliar su oferta de servicio de comidas o agregar servicios auxiliares.

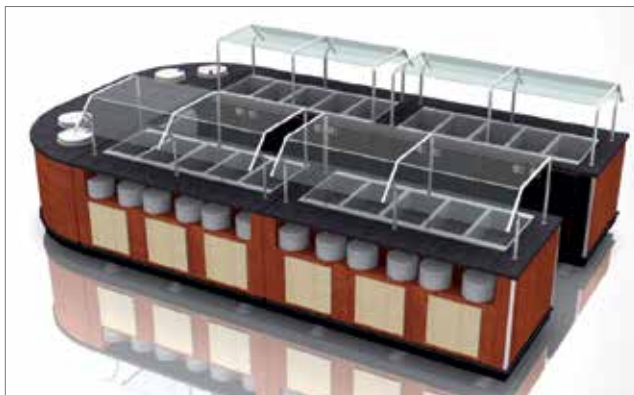
DÓNDE USAR: Escuelas K-12, universidades, estadios, coliseos, parques temáticos, hospitales, instituciones de vivienda asistida, hospitalidad y aeropuertos.



Quioscos

Diseñados para una configuración fija, los quioscos son estructuras completamente cerradas o un sistema de carros/gabinets que poseen sistemas eléctricos más grandes que los carros. Los quioscos pueden ser soluciones de servicios de comida secundarios o pueden usarse por sí solos.

DÓNDE USAR: Centros comerciales, aeropuertos, parques temáticos, universidades, hospitales, estadios y coliseos.



Líneas de servicio

Diseñadas para una línea larga individual o un diseño más modular, las líneas de servicio son una opción para banquetes o servicio completo. Por lo general, se centran en un tipo particular de comida, como una barra de ensaladas, comidas calientes o frías. *DÓNDE USAR:* Escuelas K-12, universidades, hospitales, gobierno, fuerzas armadas, hoteles, instituciones de vivienda asistida, empresas e instituciones y supermercados.



Unidad de exhibición minorista

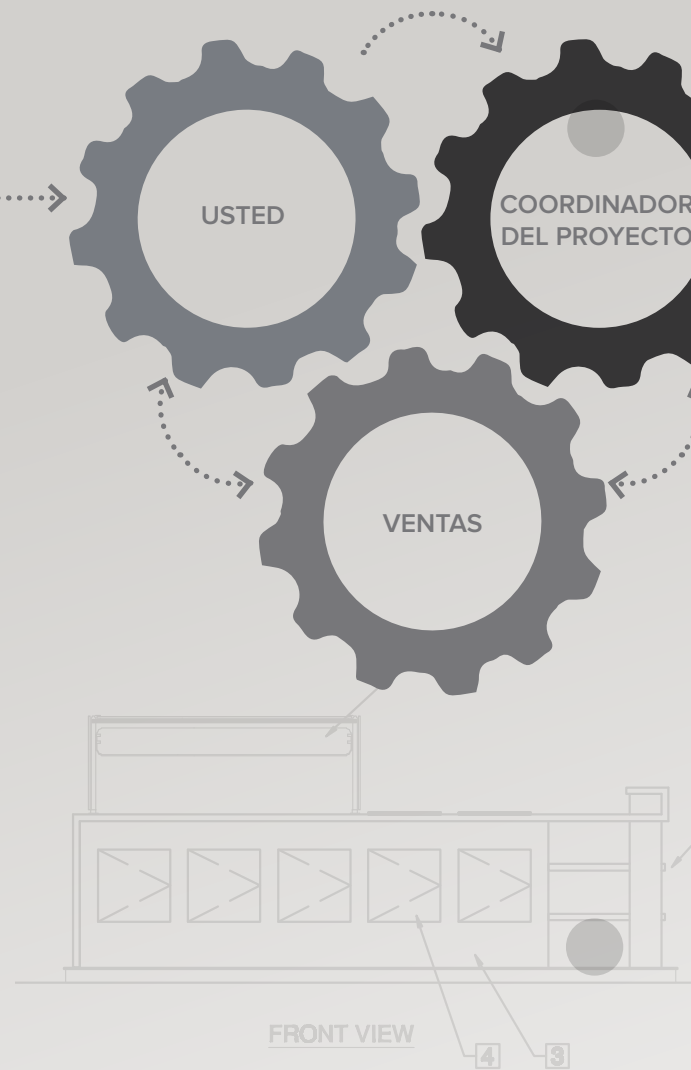
Mucho más grandes que los quioscos, estas grandes estructuras suelen tener su propio piso y miden unos 15-20' (4.6 a 6.1 m) de largo y 8-10' (2.4 a 3.0 m) de profundidad. Son aptas para servicios de alimentos interinos, así como tiendas de mercancías y, si bien están diseñadas para ser semipermanentes, se pueden mover con equipos grandes. *DÓNDE USAR:* Centros comerciales, espacios no tradicionales, estadios y coliseos.

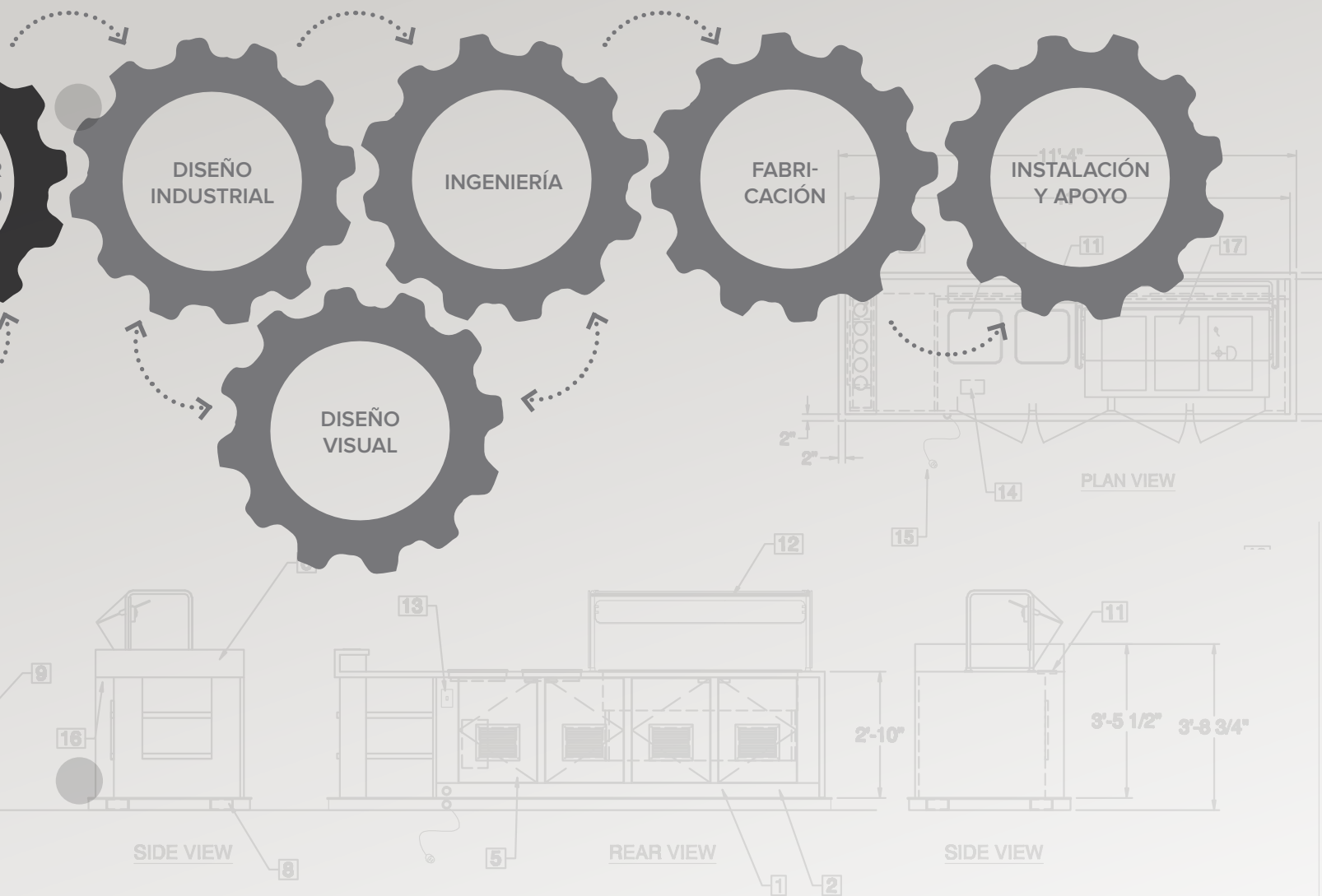
¿Por qué **VOLLRATH**?

Con 140 años de experiencia en servicio de comidas y más de 30 específicamente en sistemas de servicio, Vollrath entiende que cada decisión que tome, desde las marcas que usará en su equipo hasta el color de mostrador que prefiera, es importante. Es por eso que comenzamos escuchando sus objetivos, su presupuesto y sus preferencias.

Nuestro dedicado equipo de diseñadores, ingenieros y fabricantes trabajará estrechamente con usted durante todo el proceso a fin de explorar todas sus opciones y crear una solución que sea exclusivamente suya. Lo hemos hecho todo, desde integrar vitrinas en quioscos hasta construir calentadores de sopa directamente en líneas de servicio. Y nos gustan los desafíos.

Cuando elije a Vollrath, puede tener la certeza que estaremos ahí, en cada paso del proceso y, si usted lo desea, también puede lograrlo. Nuestro equipo colabora continuamente con nuestras plantas manufactureras, por lo que podemos proporcionarle actualizaciones y comentarios en tiempo real cada vez que lo solicite.





Proceso de servicio completo:

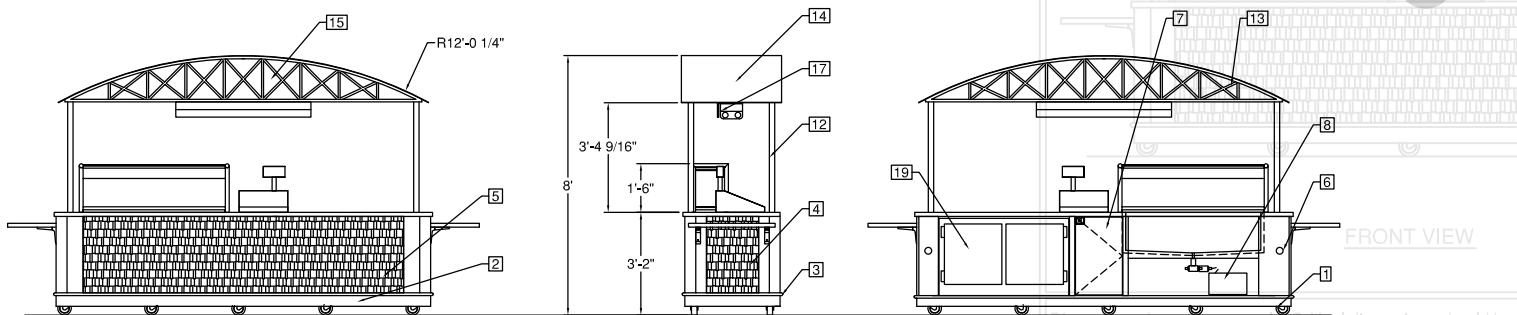
DISEÑO.

INGENIERÍA.

FABRICACIÓN.



Si bien contará con un equipo completo que trabajará con usted desde el diseño y la ingeniería hasta la fabricación e instalación, el coordinador del proyecto desempeñará un papel clave. Dedicado a usted y a su proyecto, le ayudará a encontrar una solución que se ajuste a su presupuesto, se cerciorará de que comprenda el presupuesto y el plazo, y lo mantendrá informado durante cada paso del proceso. Los siguientes seis pasos le darán un panorama detallado de lo que puede esperar.



- NOTES:
- 1) 5" HEAVY DUTY CASTERS LOCKING AT SERVICE
 - 2) ACM CONSTRUCTED TOE KICK
 - 3) 1" POLY FLOOR/BUMPER Moulding - BLACK
 - 4) ACM CONSTRUCTED CART, PREPAINTED BLACK TEXTURE PLUS FAUX WOOD
 - 5) "4 x 4 POST LOOK" WOODEN TRIM
 - 6) ACCESS HOLE FOR ADJUSTER PIN
 - 7) HEAVY DUTY ACM DOOR WITH LOCKING PAD
 - 8) WASTE TANK AND PLUMBING FOR EQUIPMENT
 - 9) FOLD DOWN STAINLESS STEEL SHELving (2x4)
 - 10) STAINLESS STEEL COUNTERTOP WITH BUILT IN
 - 11) BOX-STYLE AGAM BREATHGUARD - POLISHED
 - 12) 2" ADJUSTABLE POLES - POLISHED AND CHROME
 - 13) CANOPY, 1" x 1" STEEL TUBING, COLOR BLACK; TRUSSWORK, COLOR BLACK; TRUSSWORK ON
 - 14) ACM CANOPY ROOF, PP SILVER
 - 15) SIGNAGE BY OTHERS

- ELECTRICAL:
- 16) GROMMET HOLE WITH OUTLET BELOW
 - 17) FLUORESCENT LIGHTING WITH PRISMATIC
 - 18) PLUG NEMA# 5-20P

- VOLLRATH SUPPLIED EQUIPMENT:
- 19) UNDERCOUNTER REFRIGERATOR, BEVERAGE AIR # UCR48 WITH LOCKS

- CUSTOMER SUPPLIED EQUIPMENT:
- 20) AREA FOR POS

CONSULTAS

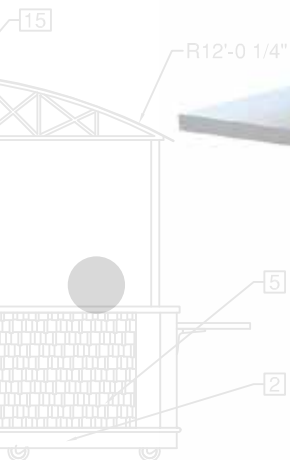
Reúnase con un gerente de ventas para explicar su visión, presupuesto y metas. Él analizará abiertamente con usted las capacidades de Vollrath, compartirá ejemplos y pondrán manos a la obra con una petición de cotización.

INVESTIGACIÓN

Un equipo de diseñadores e ingenieros industriales comenzará el proceso de análisis - teniendo en mente su operación, el sitio y sus parámetros. Analizarán las opciones de materiales y pensarán en aquellos obstáculos que pudieran impedir entregarle la mejor solución dentro de su presupuesto.

DISEÑO MECÁNICO

Nuestro equipo de ingenieros y diseñadores industriales le entregará diseños detallados y planos CAD bidimensionales de su proyecto. Los planos definen la funcionalidad de la unidad e incluyen los requisitos mecánicos y de equipos, así como la determinación de materiales de construcción. Una vez aprobados, estos planos se usan como nuestro modelo de trabajo.



brought to
the right
ment contains
This document
hout the written
to check all
erir

UL APPROVED
BUILT TO NSF
STANDARDS

Global Spectrum
Canalside Buffalo
11' 8" Cold Foods Cart

Proj. Mngr. Qty.

Customer Approval

DISEÑO VISUAL

Nuestros diseñadores le proporcionarán bocetos conceptuales y representaciones tridimensionales de su proyecto. Pueden trabajar con diseñadores externos o crear los diseños en la planta. Desde los letreros hasta las opciones de decoración, desde envolturas de vinilo hasta pintura personalizada, se cerciorarán de que su proyecto sea exclusivamente suyo y de marca.

EJECUCIÓN

Nuestras plantas manufactureras están a pasos de nuestros diseñadores, ingenieros y del coordinador a cargo de su proyecto. Podemos revisar el avance de su unidad en cada etapa del proceso - corte, fabricación, plomería, electricidad, pintura, marca e instalación del equipo.

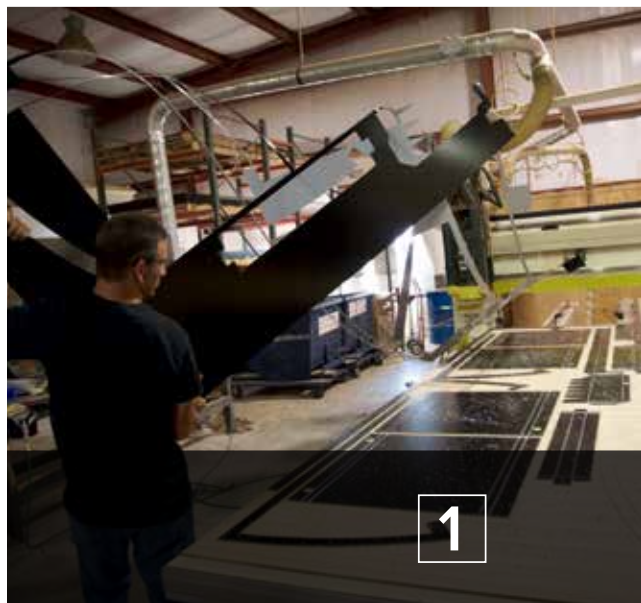
ASISTENCIA TÉCNICA

Inspeccionamos, limpiamos y embalamos cada pedido antes del envío e incluso ofrecemos instalación y capacitación in situ. Protegemos a cada unidad con una garantía de dos años* y proporcionamos asistencia técnica de Vollrath.

*Pedidos V-Class personalizados solamente

In-situ

PROCESO DE FABRICACIÓN



CORTE: Los ingenieros programan la computadora usando su plano CAD aprobado, y el rebajador corta todo el material plano.



PASO 2

FABRICACIÓN: Montamos cada unidad a mano basándonos en los modelos del diseño mecánico y los planos CAD.



PASO 3

PLOMERÍA: Instalamos desagües, tubos flexibles o tuberías rígidas para máquinas de café y café expreso, y lavabos.



PASO 4

SISTEMA ELÉCTRICO: Diseñadas forma personalizada para satisfacer sus necesidades, todas las unidades de servicio de comida cuentan con certificación UL y tienen un único punto de conexión.



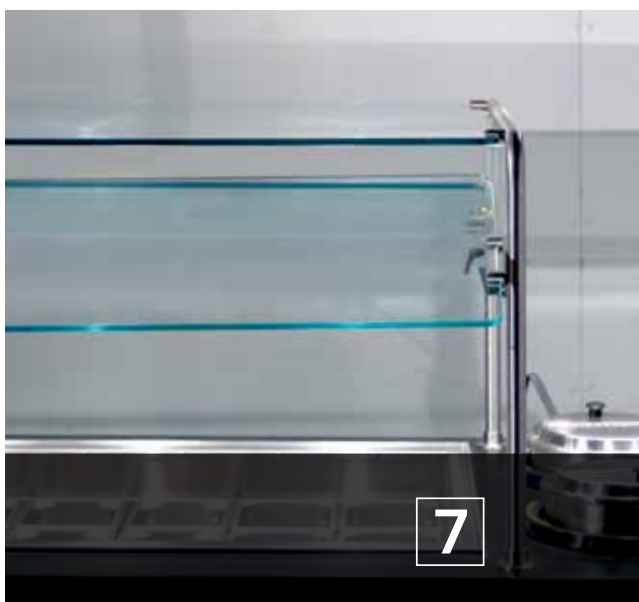
PASO 5

PINTADO: Nuestro taller de pintado personalizado utiliza pintura automotriz y puede combinar con cualquier color sólido.



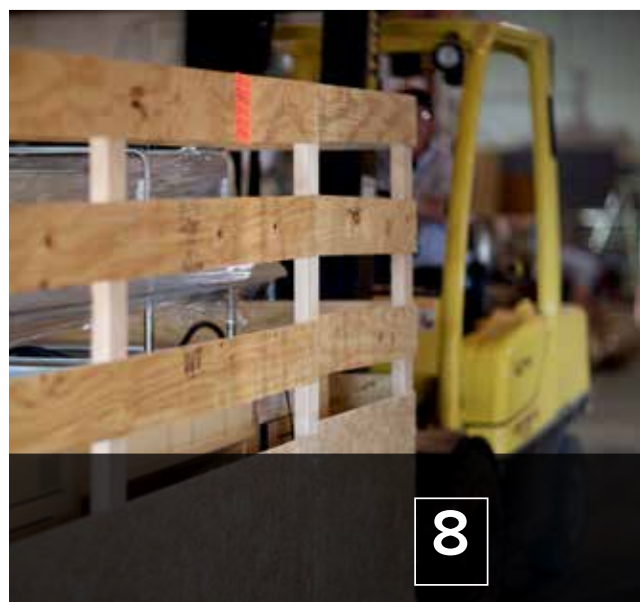
PASO 6

MARCAS: Los letreros personalizados, los menús y los toldos se imprimen en vinilo de alto rendimiento.



7

EQUIPO: Se integra equipo Vollrath de última generación, como las protecciones contra aliento, unidades empotradas o estufas de inducción, así como cualquier equipo adicionalmente suministrado.



8

ASISTENCIA TÉCNICA: Inspeccionamos, limpiamos y embalamos cada pedido para su envío e incluso ofrecemos la instalación y capacitación in situ, así como una garantía de dos años.*

Descubra

LAS TENDENCIAS EN SERVICIO

Siempre estamos al tanto de las últimas tendencias, incluido el uso de madera reciclada, iluminación LED, menús digitales y diseños a partir de diversos materiales. Podemos lograr todos estos aspectos y ayudarlo a diseñar una solución que funcione hoy día y en los años venideros. Si tiene una superficie flexible, también podemos explorar ideas de construcción modular.



Iluminación LED

La iluminación LED no solo es ecológica; también es una excelente manera de atraer la atención a su área de servicio y resaltar la comida. Elija diferentes tonos de iluminación para que su comida fría y caliente luzca fresca y deliciosa.

CONSEJO RÁPIDO: Al resaltar la comida bajo las protecciones contra aliento, las luces LED pueden ayudar a que la comida se vea más atractiva en las universidades y supermercados. O pueden crear un elemento de decoración único integrado en la base o debajo del mostrador.



Diseño modular

Aproveche al máximo su equipo con diseños modulares que le ofrecen flexibilidad durante todo el día. Elija un carro individual que cambie fácilmente de un carro de café a un sistema de almuerzo de autoservicio, por ejemplo. O vea nuestro diseño de barra curva, que funciona como barra circular única o seis espacios de barra separados.

CONSEJO RÁPIDO: Los diseños modulares son excelentes soluciones para cualquier ubicación que requiera flexibilidad, incluidos escuelas K-12, centros de convenciones, estadios, hoteles, empresas e instituciones y coliseos.



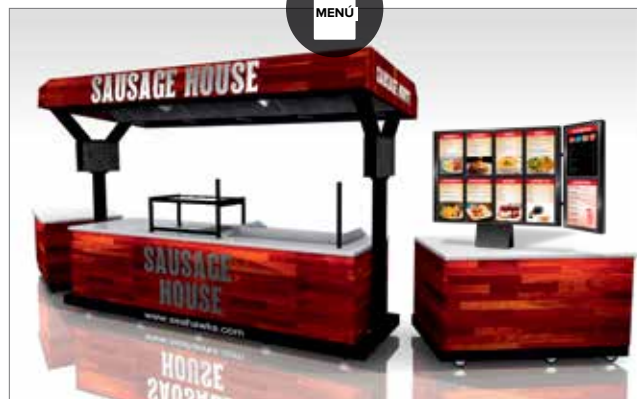
Madera reciclada

Una tendencia de moda que también es ecológica, la madera reciclada se está usando en todas partes, desde viviendas hasta tiendas minoristas y restaurantes. Funciona muy bien tanto para uso en interiores como en exteriores, y su acabado texturizado crea un aspecto hermoso y natural. Si le interesa explorar la madera reciclada, pregúntenos sobre la amplia variedad de opciones de acabado y cómo puede obtener este aspecto dentro de un presupuesto. **CONSEJO RÁPIDO:** *La madera es una excelente manera de agregar calidez y textura a su espacio; considere usar una decoración de imitación de madera para crear el aspecto reciclado por una fracción del costo.*



Juegos de varios materiales

Los diseñadores de hoy en día mezclan materiales y combinan diferentes colores, acabados y texturas para crear aspectos vivos y atractivos. **CONSEJO RÁPIDO:** *Cree un aspecto de marca único para cualquier sistema de servicio mezclando y combinando diversos materiales a fin de definir elementos de diseño específicos o resaltar ciertas áreas.*



Menús digitales

Actualice rápidamente sus platos especiales y atraiga clientes con tentadores menús digitales. Podemos montar pantallas digitales en toldos y bases. **CONSEJO RÁPIDO:** *Los menús digitales instalados de manera destacada en cualquier sistema de servicio le permiten cambiar fácilmente la oferta según la hora del día o el día de la semana, brindándole la máxima flexibilidad.*

COMPARACIÓN

de Series

SERIE 6 // V-CLASS PERSONALIZADA

Los sistemas de la Serie 6, completamente personalizables con amplias opciones de materiales, están diseñados y concebidos para cumplir con sus requisitos específicos.

Páginas 16-39

PERSONALIZACIÓN

★★★★★ Fabricación personalizada

GARANTÍA

2 GARANTÍA
DOS AÑOS

2 años para las piezas y mano de obra

COSTO

\$\$\$

OPCIONES DESTACADAS

Fabricación personalizada de toldos, comercialización completa que incluye: letreros y paneles de menú, almacenamiento de platos integrado, letrero con luz posterior, gráficas 3-D, fachadas, único punto de conexión eléctrica

OPCIONES DE DECORACIÓN



Cientos de laminados, enchapados, gráficas de vinilo, pintura automotriz combinada en forma personalizada o gráficas con fachada 3-D.

OPCIONES DE CONSTRUCCIÓN DE LA BASE



Compuesto
de aluminio



Acero
inoxidable



Madera



Compuesto
de madera

OPCIONES DE MATERIALES DE MOSTRADOR



Cuarzo artificial



Superficie
sólida de
acrílico



Acero
inoxidable



Laminado

PROTECCIONES CONTRA ALIENTO

De marca Vollrath o de cualquiera de las marcas importantes de protecciones contra aliento, incluyendo todas las opciones con calor e iluminación

SERIE 4 // SIGNATURE SERVER®

Estos diseños modulares ofrecen opciones de tamaños, formas y materiales, pero no son totalmente personalizables.

Páginas 40-51

★★★★★ Artículos estándar con modificaciones

1 GARANTÍA
UN AÑO

1 año para las piezas y mano de obra (opcional de 2 años)

2 GARANTÍA
DOS AÑOS

\$\$

Modificaciones que incluyen: almacenamiento, mostradores con distintas combinaciones de empotrados, grifos de llenado



Gráficas de vinilo, cientos de opciones de laminado o acero inoxidable



Acero inoxidable



Madera



Superficie sólida de acrílico



Acero inoxidable



Laminado

Se ofrecen con protecciones contra aliento montadas en mostrador, iluminación LED, fluorescente, incandescente y tiras calentadoras

Todas las unidades se fabrican a pedido y no se pueden cancelar ni devolver

SERIE 2 // AFFORDABLE PORTABLE™

Los sistemas de la Serie 2, diseñados para la organización consciente de su presupuesto, ofrecen una selección de dos tamaños y siete colores.

Páginas 52-57

★★ Artículos estándar

1 GARANTÍA
UN AÑO

1 año para las piezas y mano de obra

\$

Almacenamiento, iluminación, protecciones contra aliento



Siete colores estándar



Acero al carbono revestido de vinilo



Acero inoxidable

Protecciones contra aliento estándar estilo banquete o autoservicio montadas en mostrador solamente

Todas las unidades se fabrican a pedido y no se pueden cancelar ni devolver

V-Class personalizada

SERIE 6

CÓMO CONFIGURAR // Páginas 18-19

MATERIALES DE CONSTRUCCIÓN // Páginas 20-21

MATERIALES PARA DECORACIÓN // Páginas 22-23

MOSTRADORES // Páginas 24-25

EQUIPO // Páginas 26-27

PROTECCIONES CONTRA ALIENTO // Páginas 28-29

SISTEMA ELÉCTRICO Y PLOMERÍA // Páginas 30-31

EXHIBICIÓN // Páginas 32-33

Los sistemas de la Serie 6, completamente personalizables con amplias opciones de materiales, están diseñados y concebidos para cumplir con sus requisitos específicos. En las páginas siguientes, aprenderá cómo empezar a pensar sobre la configuración de su unidad.



Cómo configurar

SERIE 6

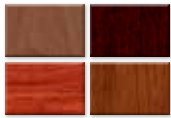
Escoja sus materiales de construcción

Le ayudaremos a determinar los mejores materiales de construcción para su presupuesto, función y necesidades de durabilidad.

Páginas 20-21



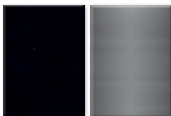
COMPUESTO DE MADERA (WCM)



MADERA SÓLIDA



ACERO INOXIDABLE



COMPUESTO DE ALUMINIO (ACM)

Determine el color y la textura de la decoración

Obtenga la flexibilidad que necesita para un aspecto totalmente personalizado con una amplia gama de opciones de materiales.

Páginas 22-23



LAMINADO



PINTURA



GRÁFICAS DE VINILO



DECORACIÓN EXCLUSIVA

Defina sus mostradores

Elija entre una amplia gama de opciones de mostradores diseñadas para adaptarse a sus requisitos de durabilidad y presupuesto.

Páginas 24-25



OPCIONES DE LAMINADO



ACERO INOXIDABLE



SUPERFICIE SÓLIDA DE ACRÍLICO



CUARZO ARTIFICIAL

Seleccione su equipo y las protecciones contra aliento

Ya sea su equipo o el nuestro, podemos instalarlo.

Páginas 26-29



CALENTADORES Y ESTUFAS DE INDUCCIÓN



EMPOTRADOS CALIENTES/FRÍOS



FREGADEROS



VITRINAS



SOLUCIONES DE DISPENSADO



PROTECCIONES CONTRA ALIENTO



TIRAS CALENTADORAS Y CON LUCES

Especifique sus necesidades eléctricas y de plomería

Especifique qué tipo de electricidad tiene en el sitio y si habrá alguna necesidad de plomería autónoma.

Páginas 30-31



5-15R



6-15R



5-20R



6-20R



14-20R



5-30R



6-30R



14-30R



5-50R



6-50R



14-50R

Establezca su exhibición

Amplíe su marca con menús, toldos superiores y gráficas de vinilo.

Páginas 32-33



GRÁFICAS DE VINILO



TOLDOS SUPERIORES



MENÚS PERSONALIZADOS

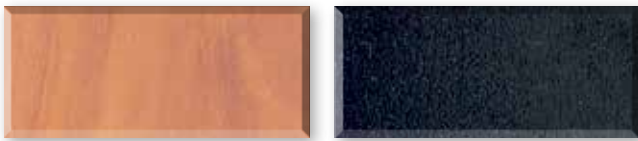
MATERIALES DE CONSTRUCCIÓN



Le ayudaremos a determinar los mejores materiales de construcción para su presupuesto, función y necesidades de durabilidad.

Material compuesto de madera (WCM)

- Material de madera fabricada de $\frac{3}{4}$ " (1.9 cm) de espesor con dos capas delgadas de laminado (una por lado)



CONSTRUCCIÓN

Unión estándar usando juntas y sujetadores

ESTÉTICA

Elija entre más de 25 colores estándar, incluidos sólidos y vetas de madera

CONFIGURACIONES COMUNES

- Ebanistería sencilla de esquina cuadrada simple donde se usa poca agua
- La longitud máxima de un solo gabinete es de 96" (244 cm)
- Estaciones de condimentos, basura y utilitarias
- Construcción unificada modular – no parecerá con uniones

UBICACIÓN – Para uso en interiores solamente

COSTO – \$

Madera sólida

- Madera de arce macizo de $1\frac{1}{4}$ " (3.2 cm) de espesor que se puede completar según las especificaciones



CONSTRUCCIÓN

Estructuras entrelazadas y sujetadores altamente resistentes

ESTÉTICA

- Cuatro opciones de tinte estándar (más claro): nuez, cerezo oscuro, roble mediano, caoba rojo oscuro
- Elija un color de tinte/teñido personalizado

CONFIGURACIONES COMUNES

- Construcción estilo mesa
- La longitud máxima de una sola estación sin patas personalizadas es de 86" (218 cm)
- Mesas de inducción para banquetes, mesas para banquetes personalizadas y mesas sencillas para exhibición
- Construcción unificada – no parecerá con uniones

UBICACIÓN – Para uso en interiores solamente

COSTO – \$\$



Acero inoxidable 300 (SS)

- Acero inoxidable serie 300 calibre 18



CONSTRUCCIÓN

Pieza única o construcción con bastidor altamente resistente

ESTÉTICA

- Acabado de acero inoxidable cepillado
- Laminados estándar y de calidad superior
- Envolturas con gráficas de vinilo personalizadas

CONFIGURACIONES COMUNES

- Ebanistería de esquina cuadrada y curvas ligeras
- La longitud máxima de una sola unidad sin uniones personalizadas es de 116" (295 cm)
- Estaciones de comida caliente y fría estándar, estaciones utilitarias y estaciones de caja registradora
- Construcción modular – pueden parecer unidas o ser estaciones individuales

UBICACIÓN – Uso en interiores o exteriores basado en la selección de la decoración/acabado

COSTO – \$\$\$

Material compuesto de aluminio (ACM)

- Material de calidad arquitectónica fabricado con un espesor de 1/8" (3 mm). Dos capas delgadas de aluminio con un núcleo de polietileno.



CONSTRUCCIÓN

Construcción de una sola pieza

ESTÉTICA

- Plateado o negro pre pintado
- Laminados estándar y de calidad superior
- Enchapados de calidad superior
- Laminados Chemetal de calidad superior
- Envolturas con gráficas de vinilo personalizadas
- Pintura automotriz
- Fachadas 3-D
- Decoración de madera auténtica
- Acabados texturizados de decoración de fantasía
- Creación de decoración personalizada

CONFIGURACIONES COMUNES

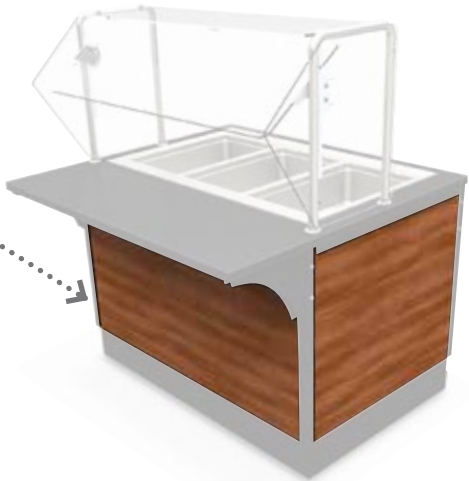
- Ebanistería de forma compleja con radios estrechos y diversas formas
- La longitud máxima de una sola unidad sin uniones es de 144" (366 cm)
- Líneas de servicio personalizadas
- Construcción modular – pueden parecer unidas o ser estaciones individuales

UBICACIÓN – Uso en interiores o exteriores basado en la selección de la decoración/acabado

COSTO – \$\$\$\$

MATERIALES DE DECORACIÓN

Con una amplia gama de opciones de materiales, obtiene la flexibilidad que necesita para un aspecto totalmente personalizado.



LAMINADOS

Elija entre una gran variedad de fabricantes y colores

Disponibles como colores sólidos o con texturas



PINTURA

Personalice cualquier color

Pintura automotriz con una variedad de técnicas de acabado



GRÁFICAS DE VINILO

Adhesivo transparente con protección UV sobre el laminado

Una excelente forma de extender una marca y combinarla con otras características de decoración




DECORACIÓN EXCLUSIVA

Decoración con textura de fantasía, laminados metálicos personalizados, elementos de decoración de madera teñida o combinación y mezcla para un aspecto único

Un sinfín de opciones de diseño

NIVEL DE PRECIOS	INTERIOR/EXTERIORES	RESISTENCIA A RAYAS	RESISTENCIA A LAS MANCHAS	RENOVABLES Y REPARABLES	NÚMERO DE OPCIONES	FLEXIBILIDAD EN APLICACIONES DE DISEÑO
LAMINADOS						
\$ \$	INTERIORES	★ ★ ★	★ ★ ★ ★	★	★ ★	★ ★
PINTURA						
\$	AMBOS	★ ★	★ ★ ★ ★	★ ★	★ ★ ★	★
GRÁFICAS DE VINILO						
\$ \$	AMBOS	★ ★	★ ★ ★ ★	★	★ ★ ★ ★	★ ★ ★ ★ ★
DECORACIÓN EXCLUSIVA						
\$ \$	AMBOS	★ ★ ★ ★	★ ★	★ ★ ★	★ ★	★ ★ ★



Descubra las
TENDENCIAS
EN MADERA
en la página 13

Con una cantidad infinita de combinaciones de elementos de decoración, desde laminados estándar hasta acabados de textura de fantasía y madera real, Vollrath puede diseñar y construir una unidad que sea tan única como su operación de servicio de comida. Visite VOLLRATH.com para ver solo un pequeño grupo de ejemplos que destacan nuestras opciones de decoración y cómo pueden combinarse para crear un nuevo destino para sus clientes.

MOSTRADORES

Obtenga el aspecto que desee con una amplia variedad de opciones de mostradores diseñadas para adaptarse a sus requisitos de durabilidad y presupuesto.



LAMINADOS

Elija entre una gran variedad de fabricantes y colores

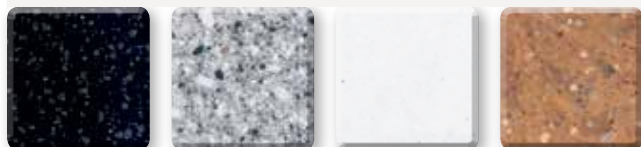
El laminado se aplica a un sustrato de 1½" (3.8 cm) para crear un mostrador sencillo



ACERO INOXIDABLE

Los mostradores de acero inoxidable son nuestra opción más durable y segura para perdurar

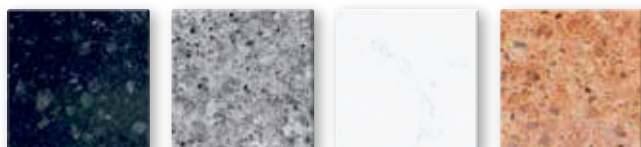
Se ofrecen en una variedad de calibres con varias opciones de detalles de bordes



SUPERFICIE SÓLIDA DE ACRÍLICO

Elija entre una gran variedad de fabricantes y colores

Se aplica acrílico de ½" (1.3 cm) de espesor a un sustrato de 1" (2.5 cm) con una variedad de opciones de detalles de bordes



CUARZO ARTIFICIAL

Elija entre cientos de colores de una variedad de fabricantes como Formica, WilsonArt, Cambria y Caesarstone

Se ofrece en espesores de 2 y 3 cm con una variedad de opciones de detalles de bordes

Se deben hacer consideraciones especiales basándose en las opciones de equipamiento

NIVEL DE PRECIOS	RESISTENCIA A RAYAS	RESISTENCIA A LAS MANCHAS	RESISTENCIA AL CALOR	RESISTENCIA A QUEMADURAS	RENOVABLES Y REPARABLES	ASPECTO SIN UNIONES	SIN POROS
------------------	---------------------	---------------------------	----------------------	--------------------------	-------------------------	---------------------	-----------

LAMINADOS

\$	★	★	★	★	★	★	★
	★	★	★			★	★

ACERO INOXIDABLE

\$	★	★	★	★	★	★	★
\$	★	★	★	★	★		★
	★	★	★	★			★

SUPERFICIE SÓLIDA DE ACRÍLICO

\$	★	★	★	★	★	★	★
\$	★	★	★		★	★	★
\$	★	★	★		★	★	★

CUARZO ARTIFICIAL

\$	★	★	★	★	★	★	★
\$	★	★	★	★		★	★
\$	★	★	★	★		★	★

Posibilidades y **PERSONALIZACIÓN INFINITAS**

FABRICANTES // Nos asociamos con los mejores en el negocio para garantizar la calidad y la personalización



BORDES // Agregue líneas modernas o tradicionales a su unidad de servicio con la opción de mostrador



El equipo de diseño industrial de Vollrath y los coordinadores del proyecto pueden ayudarle a escoger el material adecuado para el mostrador que mejor se adapte a sus necesidades. Lo ayudaremos con las decisiones difíciles para cerciorarnos de que su proyecto terminado exceda sus expectativas.

Serie 6

EQUIPO



Ya sea si el equipo es suyo o nuestro, podemos instalarlo, desde barriles de cerveza y vitrinas hasta máquinas para palomitas de maíz y calentadores de sopa. Y como somos fabricantes integrales, podemos ayudarle a encontrar el equipo en el que puede confiar. A continuación verá solo algunos de los equipos que diseñamos y fabricamos.



EMPOTRADOS CALIENTES/FRÍOS

Disponibles en una amplia gama de tamaños y formas de recipientes, nuestros receptáculos empotrados pueden cambiar de una barra de ensaladas frías a un banquete caliente, o una combinación, sin más que encender un interruptor.



UNIDADES REFRIGERANTES

Diseñadas para ofrecer la mejor presentación. Las unidades refrigerantes se montan a ras con las superficies del mostrador. Cuentan con una brida de goteo empotrada con drenaje integrado, lo cual se traduce en un funcionamiento más limpio.



ESTUFAS DE INDUCCIÓN

Con opciones para calentamiento/uso ligero así como para uso de trabajo pesado, nuestras estufas de inducción empotradas ofrecen un control selector preciso. Su apariencia estilizada puede mejorar el aspecto de su equipo de servicio al tiempo que agrega funcionalidad práctica. Para nuestro módulo de inducción con ventilación descendente, que ofrece ventilación y supresión de incendios, consulte las páginas 34-35 a fin de obtener más detalles.



RETERMALIZADORES DE INDUCCIÓN

Los retermalizadores de inducción mantienen la sopa caliente sin agua. Por lo tanto, no hay llenado, recargas ni incrustaciones. Arrancan inmediatamente y le permiten fijar una temperatura precisa o elegir un programa preestablecido. Se ofrecen como unidades de mostrador empotradas o autónomas.



FREGADEROS

Construidos con acero inoxidable pesado calibre 20 o 22, nuestros fregaderos están diseñados para resistir las duras exigencias de su cocina.



VITRINAS

En toda situación, la comida bien exhibida simplemente se vende mejor. Dé a sus comidas la atención que merecen mientras las mantiene a la temperatura correcta con nuestras vitrinas y gabinetes. Cuentan con termostatos controlados digitalmente y ventiladores dobles para garantizar un control uniforme de la temperatura. Disponibles tanto en estilos de autoservicio como de servicio de operador.



SOLUCIONES DE DISPENSADO

Maximice el espacio limitado y mantenga las operaciones ordenadas en las estaciones de autoservicio atareadas con el dispensador LidSaver™ y una completa línea de dispensadores de bombillas, condimentos, toallas de papel, servilletas y una variedad de otros dispensadores.



PROTECCIONES CONTRA ALIENTO

Cumpla los requisitos de NSF mientras agrega un estilo atractivo a su equipo de servicio con nuestras protecciones contra aliento. Se ofrecen en una variedad de estilos y acabados.



TIRAS CALENTADORAS Y CON LUCES

Mantenga su negocio activo y su comida caliente con nuestra amplia selección de repisas, luces y lámparas calentadoras. Nuestras lámparas calentadoras cuentan con un exclusivo diseño de calentamiento que ofrece una dispersión térmica uniforme para calentar más eficazmente y vienen con controles fijos o remotos para brindar flexibilidad.



Componentes para fabricantes

En la página 58 encontrará información sobre equipos adicionales, como vitrinas, receptáculos fríos, receptáculos para baño maría, unidades refrigerantes, tiras calentadoras y dispensadores LidSaver™.



PROTECCIONES CONTRA ALIENTO

Del mismo modo que trabajamos para incorporar cualquier equipo que necesite, también podemos instalar cualquier protección contra aliento que elija, incluida una de nuestras cuatro líneas.

En VOLLRATH.com encontrará hojas de especificaciones completas



Tradicionales

APARADOR DE DOS LADOS		COLOR
PB89285	2 receptáculos o 2 fuentes	(99) Gris martelé estándar
PB89286	3 receptáculos o 3 fuentes	(00) Cromo
PB89287	4 receptáculos o 4 fuentes	(10) Bronce
PB89288	5 receptáculos o 5 fuentes	(20) Negro martelé semi-brillante
PB89289	6 receptáculos o 6 fuentes	(30) Negro 80% brillante
APARADOR DE LADO ÚNICO CON REPISA SUPERIOR		
PB89280	2 receptáculos o 2 fuentes	(40) Blanco martelé
PB89281	3 receptáculos o 3 fuentes	(50) Veta de cobre
PB89282	4 receptáculos o 4 fuentes	(60) Veta de plata
PB89283	5 receptáculos o 5 fuentes	(70) Negro/blanco
PB89284	6 receptáculos o 6 fuentes	(80) Plateado Hammertone
APARADOR DE LADO ÚNICO		
PB89270	2 receptáculos o 2 fuentes	
PB89271	3 receptáculos o 3 fuentes	
PB89272	4 receptáculos o 4 fuentes	
PB89273	5 receptáculos o 5 fuentes	
PB89274	6 receptáculos o 6 fuentes	
APARADOR CON REPISA SUPERIOR PARA AUTOSERVICIO		
PB89265	2 receptáculos o 2 fuentes	
PB89266	3 receptáculos o 3 fuentes	
PB89267	4 receptáculos o 4 fuentes	
PB89268	5 receptáculos o 5 fuentes	
PB89269	6 receptáculos o 6 fuentes	
APARADOR VERTICAL PARA AUTOSERVICIO		
PB89260	2 receptáculos o 2 fuentes	
PB89261	3 receptáculos o 3 fuentes	
PB89262	4 receptáculos o 4 fuentes	
PB89263	5 receptáculos o 5 fuentes	
PB89264	6 receptáculos o 6 fuentes	



Progresivas

APARADOR DE DOS LADOS		COLOR
GB98400	2 receptáculos o 2 fuentes	(99) Gris martelé estándar
GB98401	3 receptáculos o 3 fuentes	(00) Cromo
GB98402	4 receptáculos o 4 fuentes	(10) Bronce
GB98403	5 receptáculos o 5 fuentes	(20) Negro martelé semibrillante
GB98404	6 receptáculos o 6 fuentes	(30) Negro 80% brillante
APARADOR DE LADO ÚNICO CON REPISA SUPERIOR		
GB98405	2 receptáculos o 2 fuentes	(40) Blanco martelé
GB98406	3 receptáculos o 3 fuentes	(50) Veta de cobre
GB98407	4 receptáculos o 4 fuentes	(60) Veta de plata
GB98408	5 receptáculos o 5 fuentes	(70) Negro/blanco
GB98409	6 receptáculos o 6 fuentes	(80) Plateado Hammertone
APARADOR DE LADO ÚNICO		
GB98410	2 receptáculos o 2 fuentes	
GB98411	3 receptáculos o 3 fuentes	
GB98412	4 receptáculos o 4 fuentes	
GB98413	5 receptáculos o 5 fuentes	
GB98414	6 receptáculos o 6 fuentes	
APARADOR CON REPISA SUPERIOR PARA AUTOSERVICIO		
GB98415	2 receptáculos o 2 fuentes	
GB98416	3 receptáculos o 3 fuentes	
GB98417	4 receptáculos o 4 fuentes	
GB98418	5 receptáculos o 5 fuentes	
GB98419	6 receptáculos o 6 fuentes	

Nota: Para las versiones NSF agregue "N" delante del número

Ajustables

Comuníquese con Vollrath para obtener cotizaciones personalizadas de las protecciones contra aliento ajustables



Contemporáneas

		COLOR
CB98663	2 receptáculos o 2 fuentes	<input type="checkbox"/> (99) Acero inoxidable cepillado
CB98637	3 receptáculos o 3 fuentes	
CB98638	4 receptáculos o 4 fuentes	<input checked="" type="checkbox"/> (10) Bronce
CB98639	5 receptáculos o 5 fuentes	
CB98640	6 receptáculos o 6 fuentes	<input type="checkbox"/> (30) Negro 80% brillante
CB98662	2 receptáculos o 2 fuentes	
CB98651	3 receptáculos o 3 fuentes	
CB98652	4 receptáculos o 4 fuentes	
CB98653	5 receptáculos o 5 fuentes	
CB98654	6 receptáculos o 6 fuentes	
CB98661	2 receptáculos o 2 fuentes	
CB98633	3 receptáculos o 3 fuentes	
CB98634	4 receptáculos o 4 fuentes	
CB98635	5 receptáculos o 5 fuentes	
CB98636	6 receptáculos o 6 fuentes	
CB98660	2 receptáculos o 2 fuentes	
CB98650	3 receptáculos o 3 fuentes	
CB98626	4 receptáculos o 4 fuentes	
CB98627	5 receptáculos o 5 fuentes	
CB98628	6 receptáculos o 6 fuentes	

Nota: Para las versiones NSF agregue "N" delante del número

Embisagradas de bajo perfil

APARADOR DE DOS LADOS	COLOR
LP55277 2 receptáculos o 2 fuentes	<input type="checkbox"/> (99) Acero inoxidable
LP55278 3 receptáculos o 3 fuentes	
LP55279 4 receptáculos o 4 fuentes	
LP55280 5 receptáculos o 5 fuentes	
LP55281 6 receptáculos o 6 fuentes	












Nota: Para las versiones NSF agregue "N" delante del número

AGREGUE ILUMINACIÓN O UNA TIRA CALENTADORA



En las páginas 78-79 encontrará opciones de iluminación y tiras calentadoras.



 5-15R	 6-15R	
 5-20R	 6-20R	 14-20R
 5-30R	 6-30R	 14-30R
 5-50R	 6-50R	 14-50R

Serie 6

SERVICIO ELÉCTRICO



Durante la etapa de investigación y desarrollo, nuestros ingenieros determinarán sus necesidades eléctricas y trabajarán con nuestros electricistas en su local para agilizar la instalación y dejarla funcionando con un suministro con registro UL proveniente de un servicio de punto único trifásico de 15 a 100 amperios.

Serie 6

PLOMERÍA

Desde unidades de lavado de manos hasta máquinas de café expreso, toda nuestra plomería es autónoma, tal cual lo prefieren tanto los operadores como los inspectores de salud. No hay necesidad de instalar plomería rígida en el sitio.





Podemos personalizar la electricidad y la plomería, como este lavabo extraíble que desarrollamos específicamente para satisfacer las necesidades de uno de nuestros clientes. Está diseñado para maximizar el espacio en el mostrador y se guarda cuando no está en uso. Todo el lavabo se desliza para facilitar el vaciado.

Serie 6

EXHIBICIÓN

No importa cómo elija mejorar su sistema de servicio, lo tenemos cubierto. Nuestro elenco de diseño visual ha tenido a su cargo algunas de las marcas más importantes en el sector minorista, de alimentos y bebidas, y deportes profesionales. Podemos trabajar ciñéndonos a sus pautas creativas o ayudarlo a desarrollar un nuevo aspecto para su negocio.





Ya sea que trabaje con un equipo de béisbol profesional, una importante cadena de comida rápida o un restaurante recién fundado, nuestro equipo de diseño gráfico sabe la importancia que usted le da a la marca. Utilizando el software y las técnicas de diseño gráfico más avanzados, podemos incluir su marca en cualquiera de nuestros sistemas de servicio.

Serie 6

MÓDULOS CON VENTILACIÓN DESCENDENTE

LLEVE SU PREPARACIÓN A TODAS PARTES.

Lleve la experiencia gastronómica de sus clientes a un nuevo nivel con esta galardonada estación de cocción a inducción. Con ventilación descendente, contención y supresión de incendios integradas, crea las condiciones propicias para posibilidades de cocción únicas y frescas en el comedor.

En VOLLRATH.com/DVM6 encontrará las especificaciones y detalles de pedido de productos



Módulo con ventilación descendente

- Cumple los requisitos de la industria en seguridad para equipos y contra incendios
- Ideal para pastas por encargo, freír al estilo oriental y estaciones para postres
- Sistema de ventilación descendente con certificación UL710B
- V-Class: Construcción de bastidor tubular de acero inoxidable
- V-Class: Moldura inferior de acero inoxidable (requiere montaje en el campo)
- Signature Server®: Acero inoxidable reforzado serie 400 calibre 18
- Cordón eléctrico de 6 pies (1.8 m)



NÚM. ART. DESCRIPCIÓN LOTE CAJA

BASE PERSONALIZADA V-CLASS CON PROTECCIÓN CONTRA ALIENTO CURVA

69718C-1-VCL	1 quemador, al lado izquierdo del operador, protección contra aliento con altura de 18" (46 cm)	1
69718C-1-VCR	1 quemador, al lado derecho del operador, protección contra aliento con altura de 18" (46 cm)	1
69718C-2-VC	2 quemadores, protección contra aliento con altura de 18" (46 cm)	1
69722C-1-VCL	1 quemador, al lado izquierdo del operador, protección contra aliento con altura de 22" (56 cm)	1
69722C-1-VCR	1 quemador, al lado derecho del operador, protección contra aliento con altura de 22" (56 cm)	1
69722C-2-VC	2 quemadores, protección contra aliento con altura de 22" (56 cm)	1

BASE SIGNATURE SERVER CON PROTECCIÓN CONTRA ALIENTO CURVA

69718C-1-SL	1 quemador, al lado izquierdo del operador, protección contra aliento con altura de 18" (46 cm)	1
69718C-1-SR	1 quemador, al lado derecho del operador, protección contra aliento con altura de 18" (46 cm)	1
69718C-2-S	2 quemadores, protección contra aliento con altura de 18" (46 cm)	1
69722C-1-SL	1 quemador, al lado izquierdo del operador, protección contra aliento con altura de 22" (56 cm)	1
69722C-1-SR	1 quemador, al lado derecho del operador, protección contra aliento con altura de 22" (56 cm)	1
69722C-2-S	2 quemadores, protección contra aliento con altura de 22" (56 cm)	1



véalo en VOLLRATH.com/DVM6



PREGUNTAS FRECUENTES

- Cuándo reciba mi sistema de ventilación descendente (DVM), ¿estará listo para usarse?
- ¿Cómo funciona?
- ¿Este sistema requiere aire de reposición?
- ¿Vienen los filtros incluidos con el sistema?
- ¿Cuáles son las opciones disponibles?
- ¿Cuáles son las especificaciones del producto?
- ¿Están aprobadas para mi área?
- ¿Puedo comprar solo los componentes y ponerlos en el equipo fabricado?



Serie 6

CONFIGURACIONES COMUNES

Comience con una de estas configuraciones comunes. Luego personalice su aspecto y características con nuestras amplias opciones de equipos y materiales de la Serie 6.



En VOLLRATH.com encontrará las especificaciones y detalles de pedido de productos

- Líneas de servicio
- Barras de ensaladas
- Estaciones para sopas
- Estaciones para condimentos
- Carros para bebidas embotelladas
- Quioscos para comidas y bebidas
- Carros para salchichas
- Carros para helados
- Carros para cerveza de barril
- Carros parrilla
- Quioscos de café
- Carros y/o quioscos de bar
- Unidades de exhibición minorista
- y más...



ESTACIÓN DE CAJA REGISTRADORA
Unidad 75700 con opciones modulares



BARRA MÓVIL
98744-5



**CARRO CON MOSTRADOR
UTILITARIO/BEBIDAS**
Unidad 75728 con opciones modulares



ESTACIÓN DE CAJA REGISTRADORA
Unidad 75679 con opciones modulares



BARRA MÓVIL
75685



CARRO PARA CONDIMENTOS
Unidad 75670 con opciones modulares



CARRO LAVATORIO
Unidad 75673 con opciones modulares



CARRO DE SOPAS
Unidad 75705 con opciones modulares



CARRO EXHIBIDOR

UNIDAD 7569806 con opciones modulares



continuación

CONFIGURACIONES COMUNES



Líneas de servicio



Carro parrilla con estaciones de caja registradora



Carro para comida caliente, carro parrilla y estación para condimentos



Quiosco para comidas y bebidas



Línea de servicio caliente/fría



Carro para helados

En VOLLRATH.com encontrará las especificaciones y detalles de pedido de productos



Micromercado para tomar y llevar con estación de caja registradora



Carro de exhibición minorista



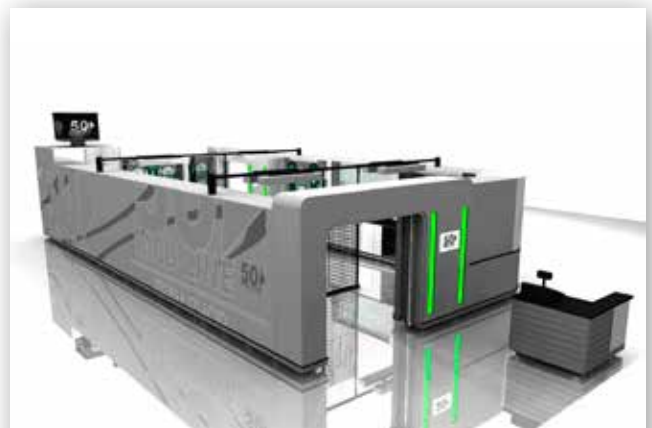
Estación para condimentos



Carro para cerveza de barril con estación de caja registradora



Carro parrilla con estaciones de caja registradora



Unidad de exhibición minorista

Signature Server[®]

SERIE 4

CÓMO CONFIGURAR // Páginas 42-43

CONFIGURACIÓN DE LA BASE // Páginas 44-45

COLOR Y TEXTURA // Página 46

MOSTRADORES // Página 46

PROTECCIONES CONTRA ALIENTO // Páginas 47-48

SISTEMA ELÉCTRICO // Página 49

ACCESORIOS // Páginas 49-51

Los diseños modulares Serie 4 ofrecen varias opciones de tamaños, formas y materiales, pero no son totalmente personalizables. En las siguientes páginas aprenderá si un servidor Signature Server Serie 4 tiene los componentes para satisfacer las necesidades de su negocio.



Cómo configurar

SERIE 4

.....

Escoja la configuración de la base

Elija entre una de nuestras bases de acero inoxidable de pieza única curva, rectangular o estándar.

Páginas 44-45



BASES CURVAS



BASES RECTANGULARES

Determine el color y la textura

Elija gráficos de vinilo, acero inox. o una de nuestras opciones de laminado.

Página 46



OPCIONES DE LAMINADO



GRÁFICAS DE VINILO



ACERO INOXIDABLE

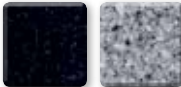
Defina sus mostradores

Elija el material de su mostrador: laminado, acero inoxidable o superficie sólida de acrílico.

Página 46



ACERO INOXIDABLE



SUPERFICIE SÓLIDA DE ACRÍLICO



OPCIONES DE LAMINADO

Visite los sitios web siguientes para seleccionar entre una amplia gama de laminados y texturas:

www.formica.com www.nevamar.com
www.pionite.com www.wilsonart.com

Seleccione una protección contra aliento

Podemos instalar cualquier protección contra aliento que elija.












Páginas 47-48

	APARADOR DE DOS LADOS
	APARADOR DE LADO ÚNICO CON REPISA
	APARADOR DE LADO ÚNICO
	APARADOR CON REPISA SUPERIOR PARA AUTOSERVICIO
	APARADOR VERTICAL PARA AUTOSERVICIO
	PROTECCIONES CONTRA ALIENTO AJUSTABLES
	TIRAS CALENTADORAS Y CON LUCES
	OPCIONES DE ACABADO

Especifique sus necesidades eléctricas

Especifique qué tipo de sistema eléctrico tiene.

Página 49

Agregue sus accesorios

Considere estos accesorios y complementos para su carrito Serie 4.

Páginas 49-51

	POSAPLATOS
	DESLIZADORES DE BANDEJAS
	TABLAS PARA CORTAR
	REPISAS DE EXTREMO
	OPCIONES DE REPISAS
	MÓDULOS DE ALMACENAMIENTO
	PATAS ESTACIONARIAS
	FONDOS FALSOS

Cómo escoger la CONFIGURACIÓN DE LA BASE



Bases curvas

NÚM. ART.	DESCRIPCIÓN	DIMEN. GENERALES L X AN: PULG (CM)
97330	3 receptáculos calientes – base	81 x 36 (206 x 91)
97340	4 receptáculos calientes – base	97 x 38 (246 x 97)
97350	5 receptáculos calientes – base	107 x 40 (272 x 102)
97347	Baño maría caliente, 3 receptáculos	81 x 36 (206 x 91)
97357	Baño maría caliente, 4 receptáculos	97 x 38 (246 x 97)
97367	Baño maría caliente, 5 receptáculos	107 x 40 (272 x 102)
97346	Base fría NSF7, 3 fuentes	81 x 36 (206 x 91)
97366	Base fría NSF7, 4 fuentes	97 x 38 (246 x 97)
97376	Base fría NSF7, 5 fuentes	107 x 40 (272 x 102)
97345	Base refr. est., 3 fuentes	81 x 36 (206 x 91)
97365	Base refr. est., 4 fuentes	97 x 38 (246 x 97)
97375	Base refr. est., 5 fuentes	107 x 40 (272 x 102)
97343	Base no refr., 3 fuentes	81 x 36 (206 x 91)
97360	Base no refr., 4 fuentes	97 x 38 (246 x 97)
97370	Base no refr., 5 fuentes	107 x 40 (272 x 102)
97391	Utilitaria de 81" (206 cm) – base	81 x 36 (206 x 91)
97392	Utilitaria de 97" (246 cm) – base	97 x 38 (246 x 97)
97393	Utilitaria de 107" (272 cm) – base	107 x 40 (272 x 102)
97312	Unidad refrigerante de 81" (206 cm) – base	81 x 36 (206 x 91)
97313	Unidad refrigerante de 97" (246 cm) – base	97 x 38 (246 x 97)
97314	Unidad refrigerante de 107" (272 cm) – base	107 x 40 (272 x 102)



Bases rectangulares

NÚM. ART.	DESCRIPCIÓN	DIMENSIONES L X W: PULG (CM)
97030	3 receptáculos calientes – base	48 x 32 (122 x 81)
97040	4 receptáculos calientes – base	62 x 32 (157 x 81)
97050	5 receptáculos calientes – base	76 x 32 (193 x 81)
97060	6 receptáculos calientes – base	90 x 32 (229 x 81)
97047	Baño maría caliente de 3 receptáculos – base	48 x 32 (122 x 81)
97057	Baño maría caliente de 4 receptáculos – base	62 x 32 (157 x 81)
97067	Baño maría caliente de 5 receptáculos – base	76 x 32 (193 x 81)
97077	Baño maría caliente de 6 receptáculos – base	90 x 32 (229 x 81)
97046	Fría NSF7 de 3 fuentes – base	48 x 32 (122 x 81)
97066	Fría NSF7 de 4 fuentes – base	62 x 32 (157 x 81)
97076	Fría NSF7 de 5 fuentes – base	76 x 32 (193 x 81)
97086	Fría NSF7 de 6 fuentes – base	90 x 32 (229 x 81)
97043	Refr. est. de 3 fuentes – base	48 x 32 (122 x 81)
97061	Refr. est. de 4 fuentes – base	62 x 32 (157 x 81)
97070	Refr. est. de 5 fuentes – base	76 x 32 (193 x 81)
97080	Refr. est. de 6 fuentes – base	90 x 32 (229 x 81)
97045	No refr. de 3 fuentes – base	48 x 32 (122 x 81)
97065	No refr. de 4 fuentes – base	62 x 32 (157 x 81)
97075	No refr. de 5 fuentes – base	76 x 32 (193 x 81)
97084	No refr. de 6 fuentes – base	90 x 32 (229 x 81)
97220	Utilitaria de 32" (81 cm) – base	32 x 32 (81 x 81)
97221	Utilitaria de 48" (122 cm) – base	48 x 32 (122 x 81)
97222	Utilitaria de 62" (158 cm) – base	62 x 32 (157 x 81)
97223	Utilitaria de 76" (193 cm) – base	76 x 32 (193 x 81)
97233	Utilitaria de 90" (229 cm) – base	90 x 32 (229 x 81)
97025	Bebidas de 48" (122 cm) – base	48 x 32 (122 x 81)
97026	Bebidas de 62" (158 cm) – base	62 x 32 (157 x 81)
97027	Bebidas de 76" (193 cm) – base	76 x 32 (193 x 81)
97212	Unidad refrigerante de 48" (122 cm) – base	48 x 32 (122 x 81)
97013	Unidad refrigerante de 62" (158 cm) – base	62 x 32 (157 x 81)
97014	Unidad refrigerante de 76" (193 cm) – base	76 x 32 (193 x 81)
97216	Unidad refrigerante de 90" (229 cm) – base	90 x 32 (229 x 81)
97085	Estación esquinera	32 x 32 (81 x 81)
97215	Estación de caja registradora	32 x 32 (81 x 81)

Bases rectangulares con equipo integrado (tapas inoxidable solamente)



Bases de comida caliente con panel Touch-Temp®



Estación caliente para baño maría



Estaciones frías NSF7



Estaciones para comida fría



Estaciones para alimentos calientes/fríos



Mostradores de bebidas



Estaciones refrigerantes Frost Top



Estaciones utilitarias



Estaciones de leche



Carro para bandejas y cubiertos



Estación esquinera universal



Carro para platos principales



Estación de caja registradora

ITEM	DESCRIPCIÓN	DIMENSIONES L X W: PULG (CM)	REGISTRO NSF	REGISTRO UL	NÚM. ART. AL:34" (86 CM)	NÚM. ART. AL:30" (76 CM)	NÚM. ART. AL:27" (69 CM)
Base de comida caliente con control táctil de temperatura	3 receptáculos	46 x 28 (117 x 71)	NSF	UL	37030	36130	36230
Base de comida caliente con control táctil de temperatura	4 receptáculos	60 x 28 (152 x 71)	NSF	UL	37040	36140	36240
Base de comida caliente con control táctil de temperatura	5 receptáculos	74 x 28 (188 x 71)	NSF	UL	37050	36150	36250
Base de comida caliente con control táctil de temperatura	6 receptáculos	88 x 28 (224 x 71)	NSF	UL	98888	—	—
Estación caliente para baño maría	3 receptáculos	46 x 28 (117 x 71)	—	UL	37047	36447	36347
Estación caliente para baño maría	4 receptáculos	60 x 28 (152 x 71)	—	UL	37057	36457	36357
Estación caliente para baño maría	5 receptáculos	74 x 28 (188 x 71)	—	UL	37067	36468	36367
Estación caliente para baño maría	6 receptáculos	88 x 28 (224 x 71)	—	UL	37077	3647700	36377
Estación fría	Refrigerada NSF7	46 x 28 (117 x 71)	NSF	UL	37046	36146	—
Estación fría	Refrigerada NSF7	60 x 28 (152 x 71)	NSF	UL	37066	36166	—
Estación fría	Refrigerada NSF7	74 x 28 (188 x 71)	NSF	UL	37076	36176	—
Estación fría	Refrigerada NSF7	88 x 28 (224 x 71)	NSF	UL	98710	—	—
Estación fría	Refrigerada	46 x 28 (117 x 71)	—	UL	37045	36145	36245
Estación fría	Refrigerada	60 x 28 (152 x 71)	—	UL	37065	36165	36265
Estación fría	Refrigerada	74 x 28 (188 x 71)	—	UL	37075	36175	36275
Estación fría	Refrigerada	88 x 28 (224 x 71)	—	UL	98708	—	—
Estación fría	No refrigerada	46 x 28 (117 x 71)	NSF	—	37043	36143	36243
Estación fría	No refrigerada	60 x 28 (152 x 71)	NSF	—	37060	36160	36260
Estación fría	No refrigerada	74 x 28 (188 x 71)	NSF	—	37070	36170	36270
Estación fría	No refrigerada	88 x 28 (224 x 71)	NSF	—	98707	—	—
Estación para alimentos calientes/fríos	Refrigerada	74 x 28 (188 x 71)	NSF	UL	37095	36195	36295
Estación para alimentos calientes/fríos	No refrigerada	74 x 28 (188 x 71)	NSF	UL	37091	36191	36291
Estación utilitaria	Estación utilitaria	28 x 28 (71 x 71)	NSF	UL	37020	36120	36220
Estación utilitaria	Estación utilitaria	46 x 28 (117 x 71)	NSF	UL	37021	36121	36221
Estación utilitaria	Estación utilitaria	60 x 28 (152 x 71)	NSF	UL	37022	36122	36222
Estación utilitaria	Estación utilitaria	74 x 28 (188 x 71)	NSF	UL	37023	36123	36223
Estación utilitaria	Estación utilitaria	88 x 28 (224 x 71)	NSF	UL	98711	—	—
Mostrador de bebidas	Mostrador de bebidas	46 x 28 (117 x 71)	NSF	—	37025	36125	—
Mostrador de bebidas	Mostrador de bebidas	60 x 28 (152 x 71)	NSF	—	37026	36126	—
Mostrador de bebidas	Mostrador de bebidas	74 x 28 (188 x 71)	NSF	—	37027	36127	—
Estación esquinera universal	Estación esquinera	28 x 28 (71 x 71)	NSF	UL	37085	36185	36285
Carro para platos principales	Carro para platos principales	46 x 28 (117 x 71)	NSF	—	37080	—	—
Estación Frost Top	Unidad refrigerante Frost top	46 x 28 (117 x 71)	—	UL	37012	36112	36212
Estación Frost Top	Unidad refrigerante Frost top	60 x 28 (152 x 71)	—	UL	37013	36113	36213
Estación Frost Top	Unidad refrigerante Frost top	74 x 28 (188 x 71)	—	UL	37014	36114	36214
Estación Frost Top	Unidad refrigerante Frost top	88 x 28 (224 x 71)	—	UL	36115	36117	36116
Estación de caja registradora	Estación de caja registradora	28 x 28 (71 x 71)	NSF	UL	37015	—	—
Carro para bandejas y cubiertos	Carro para bandejas y cubiertos	38 x 22½ (96.5 x 57.2)	NSF	—	99305	—	—
Estaciones de leche	Estaciones de leche	60 x 28 (152 x 71)	NSF	UL	37001	—	—
Estaciones de leche	Estaciones de leche	74 x 28 (188 x 71)	NSF	UL	37002	—	—

Determine el COLOR Y LA TEXTURA



Opciones de colores y textura

- Todas las unidades base Serie 4 vienen estándar con mostradores de acero inoxidable calibre 18 y bases laminadas negras.
- Se ofrecen infinitas opciones de laminados de color y chapas de vinilo en tiendas de materiales de construcción locales
- Acabados laminados Formica®, Nevamar®, Pionite® y Wilsonart®, entre otros
- Las unidades pueden pedirse fabricadas completamente de acero inoxidable
- El mostrador y el posaplatos de textura contemporánea se ofrecen en acero inoxidable



Visite los sitios web siguientes para seleccionar entre una amplia gama de laminados y texturas: formica.com, wilsonart.com, pionite.com, nevamar.com

NÚM. ART. LAMINADO MATE	NÚM. ART. VETA DE MADERA	NÚM. ART. INOXIDABLE	NÚM. ART. INOXIDABLE TEXTURIZADO	DESCRIPCIÓN
36680	36687	36693		Estación esquinera y unidades de 46"-48" (117-122 cm)
36681	36688	36694		Unidades de 60"-62" (152-157 cm)
36682	36689	36695		Unidades de 74"-76" (188-193 cm)
98835	98835	98836		Unidades de 88"-90" (224-229 cm)
36683	36690	36696		Carro utilitario y para platos principales de 28"-32" (71-81 cm)
36685	36691	36697		Estación de caja registradora
36686	36692	—		Bandejas y cubiertos
—	—	—	98616	Mostrador texturizado Crescent
—	—	—	98617	Posaplatos texturizado Crescent (cada uno)

Elija entre uno de nuestros cuatro paquetes gráficos estándar diseñados o cree los suyos para obtener un aspecto personalizado.



Defina sus MOSTRADORES



ACERO INOXIDABLE



LAMINADO



SUPERFICIE SÓLIDA
DE ACRÍLICO

- Obtenga el aspecto que desee con una amplia variedad de opciones de mostradores diseñadas para adaptarse a sus requisitos de durabilidad y presupuesto.
- Lo ayudaremos con las decisiones difíciles para cerciorarnos de que su proyecto terminado exceda sus expectativas.

Seleccione su

PROTECCIÓN CONTRA ALIENTO

OPCIONES DE ACABADO

99	Gris martelé estándar
00	Cromo
10	Bronce
20	Negro martelé semibrillante
30	Negro 80% brillante
40	Blanco martelé
50	Veta de cobre
60	Veta de plata
70	Negro/blanco
80	Plateado Hammertone

Embisagrada de bajo perfil – disponible en acero inoxidable solamente



Tradicional



Progresiva



Contemporánea



N

Bajo perfil

APARADOR DE DOS LADOS

89286	3 receptáculos o 3 fuentes
89287	4 receptáculos o 4 fuentes
89288	5 receptáculos o 5 fuentes
89289	6 receptáculos o 6 fuentes

APARADOR DE LADO ÚNICO CON REPISA SUPERIOR

89281	3 receptáculos o 3 fuentes
89282	4 receptáculos o 4 fuentes
89283	5 receptáculos o 5 fuentes
89284	6 receptáculos o 6 fuentes

APARADOR DE LADO ÚNICO

89271	3 receptáculos o 3 fuentes
89272	4 receptáculos o 4 fuentes
89273	5 receptáculos o 5 fuentes
89274	6 receptáculos o 6 fuentes

APARADOR CON REPISA SUPERIOR PARA AUTOSERVICIO

89266	3 receptáculos o 3 fuentes
89267	4 receptáculos o 4 fuentes
89268	5 receptáculos o 5 fuentes
89269	6 receptáculos o 6 fuentes

APARADOR VERTICAL PARA AUTOSERVICIO

89260	2-Well or 2-Pan
89261	3 receptáculos o 3 fuentes
89262	4 receptáculos o 4 fuentes
89263	5 receptáculos o 5 fuentes
89264	6 receptáculos o 6 fuentes

APARADOR DE DOS LADOS

98401	3 receptáculos o 3 fuentes
98402	4 receptáculos o 4 fuentes
98403	5 receptáculos o 5 fuentes
98404	6 receptáculos o 6 fuentes

APARADOR DE LADO ÚNICO CON REPISA SUPERIOR

98406	3 receptáculos o 3 fuentes
98407	4 receptáculos o 4 fuentes
98408	5 receptáculos o 5 fuentes
98409	6 receptáculos o 6 fuentes

APARADOR DE LADO ÚNICO

98411	3 receptáculos o 3 fuentes
98412	4 receptáculos o 4 fuentes
98413	5 receptáculos o 5 fuentes
98414	6 receptáculos o 6 fuentes

APARADOR CON REPISA SUPERIOR PARA AUTOSERVICIO

98416	3 receptáculos o 3 fuentes
98417	4 receptáculos o 4 fuentes
98418	5 receptáculos o 5 fuentes
98419	6 receptáculos o 6 fuentes

APARADOR DE DOS LADOS

98637	3 receptáculos o 3 fuentes
98638	4 receptáculos o 4 fuentes
98639	5 receptáculos o 5 fuentes
98640	6 receptáculos o 6 fuentes

APARADOR DE LADO ÚNICO CON REPISA SUPERIOR

98651	3 receptáculos o 3 fuentes
98652	4 receptáculos o 4 fuentes
98653	5 receptáculos o 5 fuentes
98654	6 receptáculos o 6 fuentes

APARADOR DE LADO ÚNICO

98633	3 receptáculos o 3 fuentes
98634	4 receptáculos o 4 fuentes
98635	5 receptáculos o 5 fuentes
98636	6 receptáculos o 6 fuentes

APARADOR CON REPISA SUPERIOR PARA AUTOSERVICIO

98650	3 receptáculos o 3 fuentes
98626	4 receptáculos o 4 fuentes
98627	5 receptáculos o 5 fuentes
98628	6 receptáculos o 6 fuentes

Las protecciones contra aliento contemporáneas están disponibles en acero inoxidable, negro brillante o revestimientos pulverizados de latón.

TIRAS CALENTADORAS



En las páginas 78-79 encontrará opciones de iluminación y tiras calentadoras.

Ajustable

Comuníquese con Vollrath para obtener cotizaciones personalizadas de las protecciones contra aliento ajustables



En VOLLRATH.com encontrará hojas de especificaciones completas

Protecciones contra aliento para mostradores de acero inoxidable solamente

- Construcción de acero inoxidable
- Paneles acrílicos de ¼" (0.6 cm) de la protección contra aliento
- Las protecciones para aparador de autoservicio tienen una repisa superior de acero inoxidable serie 300 y el modelo de repisa doble tiene paneles ajustables de protección frontal contra aliento con repisa acrílica central
- Las protecciones contra aliento ajustables Access® tienen un ajuste de altura de la abertura de servicio de 9" a 15" (22.9 a 38.1 cm)



Aparador de repisa única para autoservicio



Aparador de repisa doble para autoservicio



Aparador económico



Aparador Access®

DESCRIPCIÓN	NÚM. ART. L: 28 PULG L: 71 CM	NÚM. ART. L: 46 PULG L: 117 CM	NÚM. ART. L: 60 PULG L: 152 CM	NÚM. ART. L: 74 PULG L: 188 CM	NÚM. ART. L: 88 PULG L: 224 CM
PROTECCIONES CONTRA ALIENTO CLÁSICAS PARA AUTOSERVICIO					
Aparador de repisa única para autoservicio	37310	37311	37312	37313	9861006
Aparador NSF2 de repisa única para autoservicio	N37310	N37311	N37312	N37313	N9861006
Aparador de repisa doble para autoservicio	37320	37321	37322	37323	9861707
PROTECCIONES CONTRA ALIENTO ECONÓMICAS CLÁSICAS PARA BANQUETES					
Protección contra aliento para banquetes	36300	36301	36302	36303	98607
PROTECCIÓN CONTRA ALIENTO NSF2 para banquetes	N36300	N36301	N36302	N36303	N98607
PROTECCIONES CONTRA ALIENTO ACCESS®					
Aparador Access® ajustable*	36339	36343	36363	36373	—
Aparador Access® NSF2 ajustable*	N36339	N36343	N36363	N36373	—
Aparador Access® no ajustable	36337	36341	36361	36371	9860206
Aparador Access® NSF2 no ajustable	N36337	N36341	N36361	N36371	N9860206

Nota: Para pedir protecciones contra aliento autónomas agregue "RPL" al final del número de artículo

Tiras calentadoras y con luces



- Interruptor maestro de encendido/apagado
- Ensamblaje de montaje de acero inoxidable
- Incandescente/infrarroja, acepta bombillas o lámparas de calor incandescentes con base estándar de hasta 250 W, el reflector cónico concentra el calor sobre el receptáculo
- Protección plástica transparente tipo tubo para luces fluorescentes
- Las tiras calentadoras no pueden pedirse para la protección contra aliento de repisa doble para autoservicio
- Las protecciones contra aliento ajustables Access® tienen un ajuste de altura de la abertura de servicio de 9" a 15" (22.9 a 38.1 cm)

DESCRIPCIÓN	UNIDAD P/ PLATOS PRINCIPALES	NÚM. ART. L: 46 PULG L: 117 CM	NÚM. ART. L: 60 PULG L: 152 CM	NÚM. ART. L: 74 PULG L: 188 CM	NÚM. ART. L: 88 PULG L: 224 CM
Incandescente/infrarroja*	36440	36431	36432	36433	98625
Fluorescente*		36421	36422	36423	98622
Tira calentadora		36401	36402	36403	98623
Tira calentadora con luces*		36411	36412	36413	98624

**No se suministran bombillas ni lámparas – se piden por separado.*

Bombilla blanca de 250 W – Artículo 72242. Bombilla roja de 500 W – Artículo 72241

Opciones Speed-Serve clásicas

- Repisas inclinadas para servir
- Tubos de acero inoxidable de 1" (2.5 cm)
- Armazón soldada en cada unión














No se incluyen las cestas

NÚM. ART.	DESCRIPCIÓN
36392	46" (117 cm), dos repisas
36393	60" (152 cm), dos repisas
36394	74" (188 cm), dos repisas
36395	88" (224 cm), dos repisas
36396	46" (117 cm), repisa única con luces
36397	60" (152 cm), repisa única con luces
36398	74" (188 cm), repisa única con luces
36399	88" (224 cm), repisa única con luces

Especifique sus NECESIDADES ELÉCTRICAS

Configuraciones de tomacorrientes

 5-15R	 5-20R	 5-30R	 5-50R
 6-15R	 6-20R	 6-30R	 6-50R
	 14-20R	 14-30R	 14-50R

Agregue sus ACCESORIOS

Fondos falsos

- Acero inoxidable serie 300
- 1" (2.5 cm) sobre el fondo de los receptáculos
- Mantiene el hielo más tiempo
- Perforado para drenar fácilmente



NÚM. ART.	DESCRIPCIÓN
36913-2	Fondo falso perforado, estación combinada para comida caliente/fría
36914-2	Fondo falso perforado, estación para comida fría de 46" (116.8 cm)
36915-2	Fondo falso perforado, estación para comida fría de 60" (152.4 cm)
36916-2	Fondo falso perforado, estación para comida fría de 74" (188 cm)
98855-5	Fondo falso perforado, estación para comida fría de 88" (224 cm)

Módulos de almacenamiento

- Acero inoxidable serie 300
- Disponibles sólo con bases de 34" (86.4 cm) de alto
- Con o sin puertas; cerradura con llave estándar para puertas corredizas
- La altura la abertura del módulo: 16½" (42 cm)
- Profundidad: 25½" (64.8 cm)
- Las dimensiones pueden variar según el tamaño de la unidad y las modificaciones



DESCRIPCIÓN	ANCHO: PULG (CM)	NÚM. ART. CON PUERTAS	NÚM. ART. SIN PUERTAS
Para estación caliente de 3 recep., fría de 60" (152.4 cm), bebidas de 46" (116.8 cm)	24 (61)	36930	36931
Para estación caliente de 4 recep., utilitaria de 46" (116.8 cm), fría de 74" (188 cm), bebidas de 60" (152.4 cm)	36 (91.4)	36936	36937
Para estación caliente de 5 recep., utilitaria de 60" (152.4 cm), bebidas de 74" (188 cm)	50 (127)	36938	36939
Para estaciones calientes de 6 recep., utilitaria de 74" (188 cm)	64 (162.6)	36940	36941
Para estación utilitaria de 88" (224 cm)	64 (162.6)	36938-2	36939-2

Posaplatos

- Ancho general: 7" (17.8 cm)
- Lengüetas de seguridad en los extremos
- Desprendibles sin herramientas para facilitar el transporte
- Kit de montaje plegable
- Añada 4" (10.2 cm) al ancho de la unidad en la posición plegada



	NÚM. ART. L: 28" L: 71 CM	NÚM. ART. L: 46" L: 117 CM	NÚM. ART. L: 60" L: 152 CM	NÚM. ART. L: 74" L: 188 CM	NÚM. ART. L: 88" L: 224 CM
DESCRIPCIÓN					
Posaplatos con kit de montaje	37511	37512	37513	37514	98829

NÚM. ART.	DESCRIPCIÓN
37509	Posaplatos de la estación esquinera — esquina interior
37510	Posaplatos de la estación esquinera — esquina exterior

Bolsa en caja

- Opciones de repisa inoxidable o galvanizada
- Marco de puerta de acero inoxidable
- Almacenamiento abierto sin puertas para facilitar el acceso
- 16 $\frac{3}{8}$ " (41.6 cm) A1 x 24 $\frac{3}{8}$ " (61.9 cm) P (el ancho varía según la unidad y el espacio interno; la apertura varía según el equipo)



NÚM. ART. INOX.	NÚM. ART. GALVANIZADO	LARGO: PULG (CM)	LOTE CAJA
36981	36982	46 (116.8)	1
36983	36984	60 (152.4)	1
36985	36986	74 (188)	1
98790	—	88 (224)	1

Nota: Los pedidos de equipos Signature Server® no se pueden cancelar ni devolver.

Repisa de extremo

- Acero inoxidable serie 300
- Capacidad de 40 lb (18.2 kg)
- Kit de montaje plegable
- Añada 4 $\frac{1}{2}$ " (11.4 cm) al largo de la unidad en la posición plegada
- No se recomienda instalarla en un carro para platos principales, estación de caja registradora ni estación utilitaria de 28" (71 cm).



NÚM. ART.	DESCRIPCIÓN
37570	Repisa de extremo calibre 18 — 18" x 28" (46 x 71 cm)

Deslizadores de bandejas

- Acero inoxidable serie 300
- Ancho: 12" (30.5 cm)
- Ancho general de la bandeja: 11 $\frac{1}{2}$ " (29 cm)
- Desprendibles para facilitar el transporte
- Kit de montaje plegable
- Cuatro bordes en "V" invertidos en la superficie de los modelos con acanalado en V



Deslizadores de bandejas con borde en V



Deslizadores tubulares para bandejas

	NÚM. ART. L: 28" L: 71 CM	NÚM. ART. L: 46" L: 117 CM	NÚM. ART. L: 60" L: 152 CM	NÚM. ART. L: 74" L: 188 CM	NÚM. ART. L: 88" L: 224 CM
DESCRIPCIÓN					
Deslizadores de bandejas con borde en V calibre 18	37521	37522	37523	37524	98831
Deslizadores de bandejas con borde en V calibre 14	NA	270280114-2	270290114-2	270300114-2	270310114-2
Deslizadores tubulares para bandejas	9882001	9882003	9882004	9882005	9882006

NÚM. ART.	DESCRIPCIÓN
37519	Deslizador de bandejas con borde en V para estación esquinera — esquina interior
37520	Deslizador de bandejas con borde en V para estación esquinera — esquina exterior
9882007	Deslizador tubular de bandejas para estación esquinera — esquina interior
9882008	Deslizador tubular de bandejas para estación esquinera — esquina exterior

Patas estacionarias

- Acero inoxidable
- Ajustable para nivelar



NÚM. ART.	DESCRIPCIÓN
36921	Ajustable 4"-5" (10.1-12.7 cm)
2897451-2	4" pata
2897452-2	6" pata

Tabla para cortar

- Soportes de montaje plegables
- Ancho general: 8" (20.3 cm)
- Fabricación de madera de arce o polietileno
- Añada 4" (10.2 cm) al ancho de la unidad en la posición plegada



	NÚM. ART. L: 46 PULG L: 117 CM	NÚM. ART. L: 60 PULG L: 152 CM	NÚM. ART. L: 74 PULG L: 188 CM	NÚM. ART. L: 88 PULG L: 224 CM
DESCRIPCIÓN				
Madera	37551	37552	37553	98851
Plástico	37561	37562	37563	98852

Nota: Los pedidos de equipos Signature Server® no se pueden cancelar ni devolver.

Se muestra con opciones personalizadas; faldón de base, protección contra aliento y equipo empotrado



Mesa de inducción para banquetes

- Construcción de arce sólido, disponible en 5 acabados
- Disponible en longitudes de 60" (152.4 cm) con estaciones con 3 quemadores de inducción, o de 76" (193 cm) con estaciones de 4 quemadores de inducción
- Incluye los calentadores de inducción 5950145 de Vollrath, montados bajo mostrador para un aspecto elegante, 5 controles de nivel en la superficie delantera de la mesa
- Mostrador durable con vidrio cerámico grabado - granito negro elegante
- Se fabrica a pedido – considere un tiempo de entrega de 6 semanas.
- Use la batería de cocina Miramar® y los chafers de inducción Intrigue® para obtener una increíble presentación
- Altura general: 34" (86.4 cm) o 36" (91.4 cm) con o sin ruedas



SE OFRECEN EN ACABADOS BARNIZADOS ESTÁNDAR



7552284

- (0) Arce claro (el laminado complementa el modelo Wilsonart 7909-60)
- (1) Nogal estándar (el laminado complementa el modelo 7922-07)
- (2) Cereza oscuro (el laminado complementa el modelo 7935-07)
- (3) Roble mediano (el laminado complementa el modelo Wilsonart 7951-38)
- (4) Caoba rojo oscuro (el laminado complementa el acabado Wilsonart 71122T-07)

NÚM. ART.	DESCRIPCIÓN	DIMENSIONES (L X AN): PULG (CM)	RUEDAS	ENCHUFE	COLOR
7552280	3 calentadores de inducción bajo mostrador Mirage modelo 5950145 de 450 W	60 x 30 (152.4 x 76.2)	Sí	5-20P	Arce claro
7552281	3 calentadores de inducción bajo mostrador Mirage modelo 5950145 de 450 W	60 x 30 (152.4 x 76.2)	Sí	5-20P	Nogal estándar
7552282	3 calentadores de inducción bajo mostrador Mirage modelo 5950145 de 450 W	60 x 30 (152.4 x 76.2)	Sí	5-20P	Cereza oscuro
7552283	3 calentadores de inducción bajo mostrador Mirage modelo 5950145 de 450 W	60 x 30 (152.4 x 76.2)	Sí	5-20P	Roble mediano
7552284	3 calentadores de inducción bajo mostrador Mirage modelo 5950145 de 450 W	60 x 30 (152.4 x 76.2)	Sí	5-20P	Caoba rojo oscuro
7552380	4 calentadores de inducción bajo mostrador Mirage modelo 5950145 de 450 W	76 x 30 (193 x 76.2)	Sí	5-20P	Arce claro
7552381	4 calentadores de inducción bajo mostrador Mirage modelo 5950145 de 450 W	76 x 30 (193 x 76.2)	Sí	5-20P	Nogal estándar
7552382	4 calentadores de inducción bajo mostrador Mirage modelo 5950145 de 450 W	76 x 30 (193 x 76.2)	Sí	5-20P	Cereza oscuro
7552383	4 calentadores de inducción bajo mostrador Mirage modelo 5950145 de 450 W	76 x 30 (193 x 76.2)	Sí	5-20P	Roble mediano
7552384	4 calentadores de inducción bajo mostrador Mirage modelo 5950145 de 450 W	76 x 30 (193 x 76.2)	Sí	5-20P	Caoba rojo oscuro
75522	Mesa para banquetes personalizada con calentador de inducción	60 x 30 (152.4 x 76.2)	A elección	A elección	—
75523	Mesa para banquetes personalizada con calentador de inducción	76 x 30 (193 x 76.2)	A elección	A elección	—
75524	Mesa para banquetes personalizada sin calentador de inducción	60 x 30 (152.4 x 76.2)	A elección	—	—
75525	Mesa para banquetes personalizada sin calentador de inducción	76 x 30 (193 x 76.2)	A elección	—	—

Se fabrican a pedido – considere un tiempo de entrega de 6 semanas. Configure sus propias mesas personalizadas usando los números de modelo 75522, 75523, 75524 y 75525 en Auto Quotes. Nota: Los pedidos de mesas de inducción para banquetes no se pueden devolver ni cancelar

Affordable Portable™

SERIE 2

ESTACIONES PARA COMIDA CALIENTE
DE LUJO // Página 54

ESTACIONES PARA COMIDA FRÍA
REFRIGERADA // Página 54

ESTACIONES PARA COMIDA CALIENTE // Página 55

ESTACIONES PARA COMIDA FRÍA // Página 55

ESTACIONES UTILITARIAS // Página 56

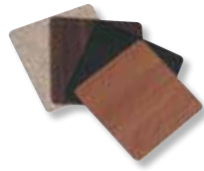
ESTACIONES DE CAJA REGISTRADORA // Página 56

ACCESORIOS // Páginas 56-57

El sistema Affordable Portable™ Serie 2 está diseñado para la organización consciente de su presupuesto. Lo que falta en la personalización se compensa con la funcionalidad. Con la Serie 2, puede elegir con confianza, pues su estación de comida caliente, fría o utilitaria cumplirá su cometido.

Cómo configurar la SERIE 2

Escoja
su color



GRANITO



VETA DE
MADERA
DE NOGAL



NEGRO



VETA DE
MADERA
DE CEREZO



ALUMINIO
CEPILLADO



AMERICANO
NATURAL



BLANCO

Determine la función
de su estación



CALIENTE



FRÍA



UTILITARIA

Seleccione una
protección contra
aliento



BANQUETE



AUTOSERVICIO

Especificaciones de enchufes

ESPECIFICACIONES DE ENCHUFES PARA LAS UNIDADES CALIENTES
DE LUJO (RECEPTÁCULOS TERMOFIJADOS)

	AMP.	TOMA- CORRIENTE	SERVICIO ELÉCTRICO (A)		AMP.	TOMA- CORRIENTE	SERVICIO ELÉCTRICO (A)
120 V SIN LUCES				120 V CON LUCES			
3 receptáculos	12	5-15R	15	18.3	5-30R	30	
4 receptáculos	16	5-20R	20	24.3	5-50R	50	
208-240 V SIN LUCES				120/208-240 V CON LUCES			
3 receptáculos	8.7 - 10	6-15R	15	12.9 - 14.2	14-20R	20	
4 receptáculos	11.5 - 13.3	6-20R	20	15 - 16.3	14-30R	30	

ESPECIFICACIONES DE ENCHUFES PARA LAS UNIDADES CALIENTES ESTÁNDAR (FUENTES PARA DERRAME)

	AMP.	TOMA- CORRIENTE	SERVICIO ELÉCTRICO (A)		AMP.	TOMA- CORRIENTE	SERVICIO ELÉCTRICO (A)
120 V SIN LUCES				120 V CON LUCES			
3 receptáculos	13.1	5-20R	20	19.4	5-30R	30	
4 receptáculos	17.5	5-30R	30	25.8	5-50R	50	
208-240 V SIN LUCES				120/208-240 V CON LUCES			
3 receptáculos	8.8	6-15R	15	13	14-20R	20	
4 receptáculos	11.7	6-15R	15	15.9	14-20R	20	

Estaciones de comida caliente Serie 2 de lujo

- Receptáculo termofijado mejorado con sistema de calentamiento por contacto directo altamente eficiente de 480 W
- Receptáculo sellado - no requiere fuentes para derrame
- Drenajes de múltiples
- Termostáticamente controlado

- Profundidad de la unidad: 24" (61 cm)*
- Disponibles en versiones de 120 V, 208-240 V, 600-800 W**+



DESCRIPCIÓN	DIMENSIONES (L X AL) PULG (CM)	VELTA DE MADERA DE NOGAL	VELTA DE MADERA DE CEREZO	AMERICANO NATURAL	ALUMINIO CEPILLADO	GRANITO	NEGRO	BLANCO
ESTACIÓN DE COMIDA CALIENTE DE 3 RECEPTÁCULOS – 120 V								
Base sólida**	46 X 35 (117 X 89)	T38935	T38767	T38727N	T38727A	T38727	T38707	T38727W
Sólida c/luces+	46 X 35 (117 X 89)	T3893546	T3876746	T3872746N	T3872746A	T3872746	T3870746	T3872746W
Almacenamiento abierto**	46 X 35 (117 X 89)	T38936	T38768	T38728N	T38728A	T38728	T38708	T38728W
Abierta c/luces+	46 X 35 (117 X 89)	T3893646	T3876846	T3872846N	T3872846A	T3872846	T3870846	T3872846W
Almacenamiento c/puerta**	46 X 35 (117 X 89)	T38937	T38769	T38729N	T38729A	T38729	T38709	T38729W
Almacenamiento c/puerta, c/luces+	46 X 35 (117 X 89)	T3893746	T3876946	T3872946N	T3872946A	T3872946	T3870946	T3872946W
Unidad para autoservicio** ***	46 X 35 (117 X 89)	T39935	T39767	T39727N	T39727A	T39727	T39707	T39727W
Unidad para autoservicio con almacenamiento abierto** ***	46 X 35 (117 X 89)	T39936	T39768	T39728N	T39728A	T39728	T39708	T39728W
Unidad para autoservicio con puerta de almacenamiento** ***	46 X 35 (117 X 89)	T39937	T39769	T39729N	T39729A	T39729	T39709	T39729W
ESTACIÓN DE COMIDA CALIENTE DE 4 RECEPTÁCULOS – 120 V								
Base sólida**	60 X 35 (152 X 89)	T38945	T38770	T38730N	T38730A	T38730	T38710	T38730W
Sólida c/luces+	60 X 35 (152 X 89)	T3894560	T3877060	T3873060N	T3873060A	T3873060	T3871060	T3873060W
Almacenamiento abierto**	60 X 35 (152 X 89)	T38946	T38771	T38731N	T38731A	T38731	T38711	T38731W
Abierta c/luces+	60 X 35 (152 X 89)	T3894660	T3877160	T3873160N	T3873160A	T3873160	T3871160	T3873160W
Almacenamiento c/puerta**	60 X 35 (152 X 89)	T38947	T38772	T38732N	T38732A	T38732	T38712	T38732W
Almacenamiento c/puerta, c/luces+	60 X 35 (152 X 89)	T3894760	T3877260	T3873260N	T3873260A	T3873260	T3871260	T3873260W
Unidad para autoservicio** ***	60 X 35 (152 X 89)	T39945	T39770	T39730N	T39730A	T39730	T39710	T39730W
Unidad para autoservicio con almacenamiento abierto** ***	60 X 35 (152 X 89)	T39948	T39771	T39731N	T39731A	T39731	T39711	T39731W
Unidad para autoservicio con puerta de almacenamiento** ***	60 X 35 (152 X 89)	T39947	T39772	T39732N	T39732A	T39732	T39712	T39732W

* Profundidad general con protección contra aliento: 39½" (100 cm)

** Incluye protección contra aliento con panel acrílico para autoservicio

* Para las unidades de 208-240 V sin luces agregue el 2 al número de modelo

+ Para las unidades de 120/208-240 V con luces agregue el 4 al número de modelo

Estaciones para comida fría refrigerada Serie 2

- Receptáculo frío estándar mecánicamente refrigerado
- Superficie de trabajo de acero inox. calibre 18
- Aislamiento de espuma de poliuretano
- Profundidad de la unidad: 24" (61 cm)*

- Incluye protección contra aliento NSF 2
- Drenaje de 1" (2.54 cm)
- Enchufe de 120 V, NEMA 5-15P



DESCRIPCIÓN	DIMENSIONES (L X AL) PULG (CM)	VELTA DE MADERA DE NOGAL	VELTA DE MADERA DE CEREZO	AMERICANO NATURAL	ALUMINIO CEPILLADO	GRANITO	NEGRO	BLANCO
BASE PARA ESTACIÓN DE COMIDA FRÍA DE 46" (116.8 CM) – 120 V								
Base sólida	46 X 35 (117 X 89)	R38950	R38773	R38733N	R38733A	R38733	R38713	R38733W
Sólida c/luces	46 X 35 (117 X 89)	R3895046	R3877346	R3873346N	R3873346A	R3873346	R3871346	R3873346W
Almacenamiento abierto	46 X 35 (117 X 89)	R38951	R38774	R38734N	R38734A	R38734	R38714	R38734W
Abierta c/luces	46 X 35 (117 X 89)	R3895146	R3877446	R3873446N	R3873446A	R3873446	R3871446	R3873446W
Almacenamiento c/puerta	46 X 35 (117 X 89)	R38952	R38775	R38735N	R38735A	R38735	R38715	R38735W
Almacenamiento c/puerta, c/luces	46 X 35 (117 X 89)	R3895246	R3877546	R3873546N	R3873546A	R3873546	R3871546	R3873546W
Unidad para autoservicio**	46 X 35 (117 X 89)	R39950	R39773	R39733N	R39733A	R39733	R39713	R39733W
Unidad para autoservicio con almacenamiento abierto**	46 X 35 (117 X 89)	R39951	R39774	R39734N	R39734A	R39734	R39714	R39734W
Unidad para autoservicio con puerta de almacenamiento**	46 X 35 (117 X 89)	R39952	R39775	R39735N	R39735A	R39735	R39715	R39735W
BASE PARA ESTACIÓN DE COMIDA FRÍA DE 60" (152.4 CM) – 120 V								
Base sólida	60 X 35 (152 X 89)	R38960	R38776	R38736N	R38736A	R38736	R38716	R38736W
Sólida c/luces	60 X 35 (152 X 89)	R3896060	R3877660	R3873660N	R3873660A	R3873660	R3871660	R3873660W
Almacenamiento abierto	60 X 35 (152 X 89)	R38961	R38777	R38737N	R38737A	R38737	R38717	R38737W
Abierta c/luces	60 X 35 (152 X 89)	R3896160	R3877760	R3873760N	R3873760A	R3873760	R3871760	R3873760W
Almacenamiento c/puerta	60 X 35 (152 X 89)	R38962	R38778	R38738N	R38738A	R38738	R38718	R38738W
Almacenamiento c/puerta, c/luces	60 X 35 (152 X 89)	R3896260	R3877860	R3873860N	R3873860A	R3873860	R3871860	R3873860W
Unidad para autoservicio**	60 X 35 (152 X 89)	R39959	R39776	R39736N	R39736A	R39736	R39716	R39736W
Unidad para autoservicio con almacenamiento abierto**	60 X 35 (152 X 89)	R39961	R39777	R39737N	R39737A	R39737	R39717	R39737W
Unidad para autoservicio con puerta de almacenamiento**	60 X 35 (152 X 89)	R39962	R39778	R39738N	R39738A	R39738	R39718	R39738W

Nota: Los pedidos de equipos Serie 2 no se pueden cancelar ni devolver

** Incluye protección contra aliento con panel acrílico para autoservicio

* Profundidad general con protección contra aliento: 39½" (100 cm)

Estaciones de comida caliente Serie 2

- Cada receptáculo tiene un elemento calefactor expuesto de 120 V y 525 W
- Aislamiento de fibra de vidrio de alta densidad
- Requiere fuentes para derrame – se venden por separado
- Interruptores de control infinito
- Profundidad de la unidad: 24" (61 cm)
- Los modelos estándar vienen con protecciones contra aliento para banquetes
- Ya está disponible el estilo de protección contra aliento para autoservicio
- Ya están disponibles las opciones de 208-240 V**
- Opciones con luces/calentador



DESCRIPCIÓN	DIMENSIONES (L X AL) PULG (CM)	VETA DE MADERA DE NOGAL	VETA DE MADERA DE CEREZO	AMERICANO NATURAL	ALUMINIO CEPILLADO	GRANITO	NEGRO	BLANCO
ESTACIÓN DE COMIDA CALIENTE DE 3 RECEPTÁCULOS – 120 V								
Base sólida**	46 X 35 (117 X 89)	38935	38767	38727N	38727A	38727	38707	38727W
Sólida c/luces+	46 X 35 (117 X 89)	3893546	3876746	3872746N	3872746A	3872746	3870746	3872746W
Almacenamiento abierto**	46 X 35 (117 X 89)	38936	38768	38728N	38728A	38728	38708	38728W
Abierta c/luces+	46 X 35 (117 X 89)	3893646	3876846	3872846N	3872846A	3872846	3870846	3872846W
Almacenamiento c/puerta**	46 X 35 (117 X 89)	38937	38769	38729N	38729A	38729	38709	38729W
Almacenamiento c/puerta, c/luces+	46 X 35 (117 X 89)	3893746	3876946	3872946N	3872946A	3872946	3870946	3872946W
Unidad para autoservicio** ***	46 X 35 (117 X 89)	39935	39767	39727N	39727A	39727	39707	39727W
Unidad para autoservicio con almacenamiento abierto** ***	46 X 35 (117 X 89)	39936	39768	39728N	39728A	39728	39708	39728W
Unidad para autoservicio con puerta de almacenamiento** ***	46 X 35 (117 X 89)	39937	39769	39729N	39729A	39729	39709	39729W
ESTACIÓN DE COMIDA CALIENTE DE 4 RECEPTÁCULOS – 120 V								
Base sólida**	60 X 35 (152 X 89)	38945	38770	38730N	38730A	38730	38710	38730W
Sólida c/luces+	60 X 35 (152 X 89)	3894560	3877060	3873060N	3873060A	3873060	3871060	3873060W
Almacenamiento abierto**	60 X 35 (152 X 89)	38946	38771	38731N	38731A	38731	38711	38731W
Abierta c/luces+	60 X 35 (152 X 89)	3894660	3877160	3873160N	3873160A	3873160	3871160	3873160W
Almacenamiento c/puerta**	60 X 35 (152 X 89)	38947	38772	38732N	38732A	38732	38712	38732W
Almacenamiento c/puerta, c/luces+	60 X 35 (152 X 89)	3894760	3877260	3873260N	3873260A	3873260	3871260	3873260W
Unidad para autoservicio** ***	60 X 35 (152 X 89)	39945	39770	39730N	39730A	39730	39710	39730W
Unidad para autoservicio con almacenamiento abierto** ***	60 X 35 (152 X 89)	39948	39771	39731N	39731A	39731	39711	39731W
Unidad para autoservicio con puerta de almacenamiento** ***	60 X 35 (152 X 89)	39947	39772	39732N	39732A	39732	39712	39732W

*Para las unidades de 208-240 V sin luces agregue el 2 al número de modelo **Incluye protección contra aliento con panel acrílico para autoservicio
+Para las unidades de 120/208-240 V con luces agregue el 4 al número de modelo

Estaciones para comida fría Serie 2



- Superficie de trabajo de acero inox. calibre 20
- Receptáculo no refrigerado de 6" (15.2 cm) de profundidad
- Aislamiento de espuma de poliuretano
- Desagüe de 1" (2.5 cm) facilita la limpieza
- Profundidad de la unidad: 24" (61 cm)*
- Los modelos estándar vienen con protecciones contra aliento para banquetes
- Ya está disponible el estilo de protección contra aliento para autoservicio



DESCRIPCIÓN	DIMENSIONES (L X AL) PULG (CM)	VETA DE MADERA DE NOGAL	VETA DE MADERA DE CEREZO	AMERICANO NATURAL	ALUMINIO CEPILLADO	GRANITO	NEGRO	BLANCO
BASE PARA ESTACIÓN DE COMIDA FRÍA DE 46" (116.8 CM) – 120 V								
Base sólida	46 X 35 (117 X 89)	38950	38773	38733N	38733A	38733	38713	38733W
Sólida c/luces	46 X 35 (117 X 89)	3895046	3877346	3873346N	3873346A	3873346	3871346	3873346W
Almacenamiento abierto	46 X 35 (117 X 89)	38951	38774	38734N	38734A	38734	38714	38734W
Abierta c/luces	46 X 35 (117 X 89)	3895146	3877446	3873446N	3873446A	3873446	3871446	3873446W
Almacenamiento c/puerta	46 X 35 (117 X 89)	38952	38775	38735N	38735A	38735	38715	38735W
Almacenamiento c/puerta, c/luces	46 X 35 (117 X 89)	3895246	3877546	3873546N	3873546A	3873546	3871546	3873546W
Unidad para autoservicio**	46 X 35 (117 X 89)	39950	39773	39733N	39733A	39733	39713	39733W
Unidad para autoservicio con almacenamiento abierto**	46 X 35 (117 X 89)	39951	39774	39734N	39734A	39734	39714	39734W
Unidad para autoservicio con puerta de almacenamiento**	46 X 35 (117 X 89)	39952	39775	39735N	39735A	39735	39715	39735W
BASE PARA ESTACIÓN DE COMIDA FRÍA DE 60" (152.4 CM) – 120 V								
Base sólida	60 X 35 (152 X 89)	38960	38776	38736N	38736A	38736	38716	38736W
Sólida c/luces	60 X 35 (152 X 89)	3896060	3877660	3873660N	3873660A	3873660	3871660	3873660W
Almacenamiento abierto	60 X 35 (152 X 89)	38961	38777	38737N	38737A	38737	38717	38737W
Abierta c/luces	60 X 35 (152 X 89)	3896160	3877760	3873760N	3873760A	3873760	3871760	3873760W
Almacenamiento c/puerta	60 X 35 (152 X 89)	38962	38778	38738N	38738A	38738	38718	38738W
Almacenamiento c/puerta, c/luces	60 X 35 (152 X 89)	3896260	3877860	3873860N	3873860A	3873860	3871860	3873860W
Unidad para autoservicio**	60 X 35 (152 X 89)	39959	39776	39736N	39736A	39736	39716	39736W
Unidad para autoservicio con almacenamiento abierto**	60 X 35 (152 X 89)	39961	39777	39737N	39737A	39737	39717	39737W
Unidad para autoservicio con puerta de almacenamiento**	60 X 35 (152 X 89)	39962	39778	39738N	39738A	39738	39718	39738W

Nota: Los pedidos de equipos Serie 2 no se pueden cancelar ni devolver
**Incluye protección contra aliento con panel acrílico para autoservicio

*Profundidad general con protección contra aliento: 39½" (100 cm)

Estaciones utilitarias Serie 2

- Superficie de trabajo reforzada ancha y sólida de acero inoxidable
- Fabricación superior de una sola pieza para facilitar la limpieza
- Ideal para dispensadores o presentaciones grandes de comida
- Profundidad de la unidad: 24" (61 cm)*
- Los modelos estándar vienen con protecciones contra aliento para banquetes
- Ya está disponible el nuevo estilo de protección contra aliento para autoservicio



DESCRIPCIÓN	DIMENSIONES (L X AL) PULG (CM)	VETA DE MADERA DE NOGAL	VETA DE MADERA DE CEREZO	AMERICANO NATURAL	ALUMINIO CEPILLADO	GRANITO	NEGRO	BLANCO
ESTACIÓN UTILITARIA DE 46" (116.8 CM) – 120 V*								
Base sólida	46 X 35 (117 X 89)	38926	38761	38701N	38701A	38701	38701	38701W
Sólida c/luces	46 X 35 (117 X 89)	3892646	3876146	3870146N	3870146A	3870146	3870146	3870146W
Almacenamiento abierto	46 X 35 (117 X 89)	38927	38762	38702N	38702A	38702	38702	38702W
Abierta c/luces	46 X 35 (117 X 89)	3892746	3876246	3870246N	3870246A	3870246	3870246	3870246W
Almacenamiento c/puerta	46 X 35 (117 X 89)	38928	38763	38703N	38703A	38703	38703	38703W
Almacenamiento c/puerta, c/luces	46 X 35 (117 X 89)	3892846	3876346	3870346N	3870346A	3870346	3870346	3870346W
Unidad para autoservicio**	46 X 35 (117 X 89)	39926	39761	39701N	39701A	39701	39701	39701W
Unidad para autoservicio con almacenamiento abierto**	46 X 35 (117 X 89)	39927	39762	39702N	39702A	39702	39702	39702W
Unidad para autoservicio con puerta de almacenamiento**	46 X 35 (117 X 89)	39928	39763	39703N	39703A	39703	39703	39703W
ESTACIÓN UTILITARIA DE 60" (152.4 CM) – 120 V*								
Base sólida	60 X 35 (152 X 89)	38930	38764	38724N	38724A	38724	38704	38724W
Sólida c/luces	60 X 35 (152 X 89)	3893060	3876460	3872460N	3872460A	3872460	3870460	3872460W
Almacenamiento abierto	60 X 35 (152 X 89)	38931	38765	38725N	38725A	38725	38705	38725W
Abierta c/luces	60 X 35 (152 X 89)	3893160	3876560	3872560N	3872560A	3872560	3870560	3872560W
Almacenamiento c/puerta	60 X 35 (152 X 89)	38932	38766	38726N	38726A	38726	38706	38726W
Almacenamiento c/puerta, c/luces	60 X 35 (152 X 89)	3893260	3876660	3872660N	3872660A	3872660	3870660	3872660W
Unidad para autoservicio**	60 X 35 (152 X 89)	39930	39764	39724N	39724A	39724	39704	39724W
Unidad para autoservicio con almacenamiento abierto**	60 X 35 (152 X 89)	39931	39765	39725N	39725A	39725	39705	39725W
Unidad para autoservicio con puerta de almacenamiento**	60 X 35 (152 X 89)	39932	39766	39726N	39726A	39726	39706	39726W

*Profundidad general con protección contra aliento: 39½" (100 cm) **Incluye protección contra aliento con panel acrílico para autoservicio

Estación de caja registradora

- Superficie de trabajo estable de acero inoxidable
- Ancho suficiente para casi todo tipo de registradora o terminal
- Base abierta y repisa inferior para almacenamiento adicional
- No dispone de cajón para dinero
- Profundidad de la unidad: 24" (61 cm)



COLOR	DIMENSIONES (L X AL): PULG (CM)	NÚM. ART.
ESTACIÓN DE CAJA REGISTRADORA		
Negro	24 x 35 (60.9 x 89)	38700
Blanco	24 x 35 (60.9 x 89)	38720W
Granito	24 x 35 (60.9 x 89)	38720
Veta de madera de nogal	24 x 35 (60.9 x 89)	38905
Veta de madera de cerezo	24 x 35 (60.9 x 89)	38760
Americano natural	24 x 35 (60.9 x 89)	38720N
Aluminio cepillado	24 x 35 (60.9 x 89)	38720A

Fuentes para derrames

- Acero inoxidable o aluminio
- Sirve para fuentes tamaño estándar
- Sirve para almacenamiento a granel
- Puede usarse con placas adaptadoras o empotrados



99765

99780

NÚM. ART.	DESCRIPCIÓN	DIMENSIONES (L X AN X P): PULG (CM)	LOTE CAJA
99765	Borde estándar de acer. inox.	19.8 x 11.9 x 6.4 (50.3 x 30.2 x 16.3)	1
99780	Sin goteo de acer. inox.	19.8 x 11.9 x 6.6 (50.3 x 30.2 x 16.8)	1
99785	Aluminio	19.9 x 11.9 x 6.4 (50.5 x 30.2 x 16.3)	1

Posaplatos

- Acero inoxidable calibre 18
- Diseño solo para la Serie 2
- Ancho de superficie: 7" (17.8 cm)
- Retirable



NÚM. ART.	DESCRIPCIÓN	LOTE CAJA
38992*	Posaplatos de 24" (61 cm) con juego de montaje	1
38993*	Posaplatos de 46" (117 cm) con juego de montaje	1
38994*	Posaplatos de 60" (152 cm) con juego de montaje	1

*Para el modelo no plegable agregue NF delante del número del artículo

Deslizadores de bandejas y tablas para cortar

- Tablas de polietileno para cortar
- Deslizador de bandejas inoxidable serie 300 calibre 18
- Soportes de montaje plegables
- Para las tablas de cortar agregue 4" (10.2 cm) y para los deslizadores de bandejas agregue 5½" (14 cm) al ancho de la unidad en posición plegada



DESLIZADOR DE BANDEJAS	TABLA PARA CORTAR.	DESCRIPCIÓN	LOTE CAJA
39924*	39824*	Para 24" (61 cm)	1
39946*	39846*	Para 46" (117 cm)	1
39960*	39860*	Para 60" (152 cm)	1

Nota: Los pedidos de equipos Affordable Portable™ no se pueden cancelar ni devolver

**Para el modelo no plegable agregue NF delante del número del artículo*

ServeWell[®] EN LA COCINA

MESAS PARA COMIDA CALIENTE // Página 59

MESAS PARA COMIDA FRÍA // Página 60

MESAS ESTILIZADAS PARA
COMIDA CALIENTE // Página 60

ACCESORIOS PARA MESAS
DE ALIMENTOS // Página 61



Mesas para comida caliente*

- Los receptáculos termofijados no pueden horadarse ni corroerse
- Se usan placas adaptadoras y empotrados estándar para dar flexibilidad al servicio
- 38099: Juego opcional de ruedas basculantes de 4" (10.2 cm) – dos con frenos
- Se recomienda usarlas con fuentes de hasta 4" (10.2 cm) de profundidad en tamaños completos o fraccionales; el receptáculo tiene una profundidad de 6¼" (16 cm)



NÚM. ART.	DESCRIPTION	DIMENSIONES: PULG (CM)	VOLTIOS**	VATIOS POR RECEP	VATIOS TOTALES	SERVICIO ELÉCTRICO (A)	A	ENCHUFE
700W/120V								
38102	Mesa 2 receptáculos p/comida caliente	32 x 32 x 34 (81.3 x 81 x 86)	120V	700	1400	15	11.7	5-15P
38103	Mesa 3 receptáculos p/comida caliente	46 x 32 x 34 (116.8 x 81 x 86)	120V	700	2100	30	17.5	5-30P
38104	Mesa 4 receptáculos p/comida caliente	61¼ x 32 x 34 (155.6 x 81 x 86)	120V	700	2800	30	23.3	5-30P
38105	Mesa 5 receptáculos p/comida caliente	76 x 32 x 34 (193 x 81 x 86)	120V	700	3500	50	29.2	5-50P
480W/120V								
38102	Mesa 2 receptáculos p/comida caliente	32 x 32 x 34 (81.3 x 81 x 86)	120V	480	960	15	8	5-15P
38103	Mesa 3 receptáculos p/comida caliente	46 x 32 x 34 (116.8 x 81 x 86)	120V	480	1440	15	12	5-15P
38104	Mesa 4 receptáculos p/comida caliente	61¼ x 32 x 34 (155.6 x 81 x 86)	120V	480	1920	20	16	5-20P
38105	Mesa 5 receptáculos p/comida caliente	76 x 32 x 34 (193 x 81 x 86)	120V	480	2400	30	20	5-30P
600-800W/208-240V								
38116	Mesa 2 receptáculos p/comida caliente	32 x 32 x 34 (81.3 x 81 x 86)	208-240V	600-800	1200-1600	15	6.7	6-15P
38117	Mesa 3 receptáculos p/comida caliente	46 x 32 x 34 (116.8 x 81 x 86)	208-240V	600-800	1800-2400	15	10	6-15P
38118	Mesa 4 receptáculos p/comida caliente	61¼ x 32 x 34 (155.6 x 81 x 86)	208-240V	600-800	2400-3200	20	13.3	6-20P
38119	Mesa 5 receptáculos p/comida caliente	76 x 32 x 34 (193 x 81 x 86)	208-240V	600-800	3000-4000	30	16.6	6-30P

*Puede necesitarse circuito dedicado para corrientes más altas **Solamente monofásico Nota: Los pedidos de mesas ServeWell® para comida caliente no se pueden cancelar ni devolver

Con un elemento calefactor en contacto directo con el agua y el exclusivo receptáculo de resina reforzada con fibra termofijada de Vollrath se pierde tan poco calor que no se necesita ventilación

Los elementos de cúpula transfieren energía directamente al baño de agua, eliminando la necesidad de fuentes de derrame

Cuatro orificios guía por lado para conectar una protección contra aliento

Equipamiento estándar con elementos de 480 W, 700 W u 800 W

Cada receptáculo está equipado con una válvula de drenaje de bronce

Repisa de platos y tabla para cortar estándar en la unidad para alimentos calientes

Tabla para cortar de 8" (20.3 cm) de ancho

La fabricación de acero inoxidable incluye las patas y repisa inferior

Luz indicadora de nivel de agua bajo que elimina la necesidad de adivinar

Cable eléctrico de 10' (3.1 m) estándar



Luz indicadora de nivel de agua bajo



Válvula drenaje de bronce

Controles termostáticos

Tabla para cortar de ¾" (1 cm) de espesor

Repisa con ancho de 7½" (19 cm) para platos

Patatas estacionarias ajustables o juego de ruedas opcionales estándar

Mesas para comida caliente

- Estructura, repisa y patas de acero inoxidable
- Receptáculo para hielo de acero inoxidable de 6" (15.2 cm) con desagüe
- Sirve para fuentes de baño maría de tamaño completo y fraccionales



ART.	DESCRIPCIÓN	LARGO RECEPT.: PULG (CM)
38012	Mesa de dos fuentes para comida fría	24¾ (63)
38013	Mesa de tres fuentes para comida fría	37½ (95)
38014	Mesa de cuatro fuentes para comida fría	50¼ (128)
38015	Mesa de cinco fuentes para comida fría	63 (160)

Nota: Los pedidos de mesas ServeWell® para comida fría no se pueden cancelar ni devolver.



Mesas estilizadas para comida caliente

- Diseñadas para mantener los alimentos preparados a temperaturas sobre la "zona de peligro" HACCP de 140° F (60° C)
- Aceptan fuentes de tamaño completo o fraccionales de hasta 4" (10.2 cm) de profundidad, y pueden utilizarse con placas adaptadoras y empotrados estándar para dar flexibilidad al servicio.
- Los receptáculos de resina reforzada con fibra termofijada son autoaislantes y brindan la máxima eficiencia energética – no se corroen ni horadan
- Controles de calor con termostato
- Luz indicadora de nivel de agua bajo que elimina la necesidad de adivinar
- Los elementos calefactores en forma de cúpula utilizan hasta un 25% menos de energía y la concentran dentro de los receptáculos
- La superficie no adherente en los elementos calefactores ayuda a reducir la acumulación de escamas facilitando la limpieza y prolongando la vida útil
- Cable eléctrico de 10 pies (3 m) montado en la parte inferior
- Patas estacionarias ajustables o juego de ruedas opcionales estándar
- Se envían abatidas
- Ruedas opcionales – 38099
- Tabla para cortar opcional



NÚM. ART.	DESCRIPCIÓN	DIMENSIONES: PULG (CM)	VOLTIOS**	VATIOS POR RECEPTÁCULO	VATIOS TOTALES	ELECTRICAL SERVICE (A)	A	ENCHUFE
38203	3 receptáculos	46 x 29½ x 34 (116.8 x 74.9 x 86)	120V	480	1440	15	12	5-15P
38204	4 receptáculos	61¼ x 29½ x 34 (155.6 x 74.9 x 86)	120V	480	1920	20	16	5-20P
38205	5 receptáculos	76 x 29½ x 34 (193 x 74.9 x 86)	120V	480	2400	30	20	5-30P
38213	3 receptáculos	46 x 29½ x 34 (116.8 x 74.9 x 86)	120V	700	2100	30	17.5	5-30P
38214	4 receptáculos	61¼ x 29½ x 34 (155.6 x 74.9 x 86)	120V	700	2800	30	23.3	5-30P
38215	5 receptáculos	76 x 29½ x 34 (193 x 74.9 x 86)	120V	700	3500	50	29.2	5-50P
38217	3 receptáculos	46 x 29½ x 34 (116.8 x 74.9 x 86)	208-240V	600-800	1800-2400	15	10	6-15P
38218	4 receptáculos	61¼ x 29½ x 34 (155.6 x 74.9 x 86)	208-240V	600-800	2400-3200	20	13.3	6-20P
38219	5 receptáculos	76 x 29½ x 34 (193 x 74.9 x 86)	208-240V	600-800	3000-4000	30	16.6	6-30P
TABLAS PARA CORTAR OPCIONALES								
2342901	Tabla para cortar	46½ x 6¼ (118.1 x 15.875)	—	—	—	—	—	—
2343101	Tabla para cortar	61¼ x 6¼ (155.6 x 15.875)	—	—	—	—	—	—
2343201	Tabla para cortar	76 x 6¼ (193 x 15.875)	—	—	—	—	—	—
JUEGO DE RUEDAS OPCIONAL								
38099	Juego de ruedas basculantes de 4" (10.2 cm), dos con frenos	—	—	—	—	—	—	—

*Puede necesitarse circuito dedicado para corrientes más altas **Solamente monofásico

Nota: Los pedidos de mesas ServeWell® para comida caliente no se pueden cancelar ni devolver

Accesorios de mesas para comida

Opción: protección contra aliento para banquetes

Opción: posaplatos fijo en el lado del cliente

Opción: Juego de ruedas basculantes de 4" (10.2 cm) con frenos

Nota: Las tiras calentadoras no son una opción

Opción: repisa de trabajo – uno o dos niveles (sin panel acrílico)

Opción: protección contra aliento de nivel único para autoservicio (con panel acrílico)



REPISA DE TRABAJO ÚNICA SIN PANEL ACRÍLICO*

NÚM. ART.	DIMEN. (L X AN X AL): PULG (CM)
38042	32 x 10 x 13 (81.3 x 25.4 x 33)
38043	46 x 10 x 13 (116.8 x 25.4 x 33)
38044	61¼ x 10 x 13 (155.6 x 25.4 x 33)
38045	76 x 10 x 13 (193 x 25.4 x 33)

REPISA DE TRABAJO DE DOS NIVELES SIN PANEL ACRÍLICO*

NÚM. ART.	DIMEN. (L X AN X AL): PULG (CM)
38032	32 x 10 x 26 (81.3 x 25.4 x 66)
38033	46 x 10 x 26 (116.8 x 25.4 x 66)
38034	61¼ x 10 x 26 (155.6 x 25.4 x 66)
38035	76 x 10 x 26 (193 x 25.4 x 66)

*Sólo para unidades con 4 orificios guía por lado

PROTECCIONES DE NIVEL ÚNICO CON PANEL ACRÍLICO PARA AUTOSERVICIO*

NÚM. ART.	DIMEN. (L X AN X AL): PULG (CM)
38052	32 x 10 x 13 (81.3 x 25.4 x 33)
38053	46 x 10 x 13 (116.8 x 25.4 x 33)
38054	61¼ x 10 x 13 (155.6 x 25.4 x 33)
38055	76 x 10 x 13 (193 x 25.4 x 33)

TABLAS PARA CORTAR DE PLÁSTICO OPCIONALES EN EL LADO DEL CLIENTE CON JUEGO DE MONTAJE* **

NÚM. ART.	DIMEN. (L X AN X AL): PULG (CM)
38072	32 x 8 x 1 (81.3 x 20.3 x 2.5)
38073	46 x 8 x 1 (116.8 x 20.3 x 2.5)
38074	61¼ x 8 x 1 (155.6 x 20.3 x 2.5)
38075	76 x 8 x 1 (193 x 20.3 x 2.5)

**Pieza de repuesto

PROTECCIONES CONTRA ALIENTO PARA BANQUETES*

NÚM. ART.	DIMEN. (L X AN X AL): PULG (CM)
38062	32 x 35¾ x 23½ (81.3 x 89.8 x 59.7)
38063	46 x 35¾ x 23½ (116.8 x 89.8 x 59.7)
38064	61¼ x 35¾ x 23½ (155.6 x 89.8 x 59.7)
38065	76 x 35¾ x 23½ (193 x 89.8 x 59.7)

POSAPLATOS

NÚM. ART.	DIMEN. (L X AN X AL): PULG (CM)
38092	32 x 8 x 1 (81.3 x 20.3 x 2.5)
38093	46 x 8 x 1 (116.8 x 20.3 x 2.5)
38094	61¼ x 8 x 1 (155.6 x 20.3 x 2.5)
38095	76 x 8 x 1 (193 x 20.3 x 2.5)

JUEGO DE RUEDAS

NÚM. ART.	DESCRIPCIÓN
38099	Juego de ruedas de 4" (10.2 cm), dos c/frenos
3809934	Juego de ruedas de 4" (10.2 cm), dos c/frenos, ADA HT

COMPONENTES PARA FABRICANTES

Sabemos que crear un diseño personalizado implica muchas decisiones, y obtener la aprobación de todo su equipo puede llevar mucho tiempo. Lo ayudaremos en cada paso del proceso.

En las páginas siguientes, encontrará una selección de componentes que se pueden usar para construir su sistema de servicio ideal. Dele un vistazo y luego llámenos. Estamos listos para hacer algo funcional y hermoso.



COMPONENTES PARA FABRICANTES



EMPOTRADOS DE INDUCCIÓN REDONDOS

Páginas 64-65, 75

Los calentadores de inducción y los retermalizadores calientan la comida rápidamente y la mantienen caliente sin agua. No hay llenado, recargas ni incrustaciones. Se ofrecen como unidades de mostrador empotradas o autónomas. Arrancan inmediatamente y le permiten fijar una temperatura precisa o elegir un programa preestablecido.



EMPOTRADOS CALIENTES/FRÍOS

Páginas 66-75

Disponibles en una amplia gama de tamaños y formas de recipientes, nuestros receptáculos empotrados mantienen la frescura y calidad de la comida.



ESTUFAS DE INDUCCIÓN

Páginas 76-77

Con opciones para calentamiento/uso ligero así como para uso de trabajo pesado, nuestras estufas de inducción empotradas ofrecen un control selector preciso. Su apariencia estilizada puede mejorar el aspecto de su equipo de servicio al tiempo que agrega funcionalidad práctica.



TIRAS CALENTADORAS Y CON LUCES

Páginas 78-79

Mantenga su negocio activo y su comida caliente con nuestra amplia selección de repisas, luces y lámparas calentadoras. Nuestras lámparas calentadoras cuentan con un exclusivo diseño de calentamiento que ofrece una dispersión térmica uniforme para calentar más eficazmente y vienen con controles fijos o remotos para brindar flexibilidad. Las tiras calentadoras Vollrath ajustan el enfoque y apuntan el calor directamente a la comida.



PROTECCIONES CONTRA ALIENTO

Páginas 80-83

Cumpla los requisitos de NSF mientras agrega un estilo atractivo a su equipo de servicio con nuestras protecciones contra aliento. Se ofrecen en una variedad de estilos y acabados.



VITRINAS

Página 83

En toda situación, la comida bien exhibida simplemente se vende mejor. Dé a sus comidas la atención que merecen mientras las mantiene a la temperatura correcta con nuestras vitrinas y gabinetes. Cuentan con termostatos controlados digitalmente y ventiladores dobles para garantizar un control uniforme de la temperatura. Disponibles tanto en estilos de autoservicio como de servicio de operador.



FREGADEROS

Páginas 84-87

Construidos con acero inoxidable pesado calibre 20 o 22, nuestros fregaderos están diseñados para resistir las duras exigencias de su cocina.



DISPENSADORES DE VASOS Y TAPAS

Páginas 88-91

Maximice el espacio limitado y mantenga las operaciones ordenadas en las estaciones de autoservicio atareadas con el dispensador LidSaver™ y una completa línea de dispensadores de bombillas, condimentos, toallas de papel, servilletas y una variedad de otros dispensadores.

EMPOTRADOS DE INDUCCIÓN REDONDOS



ELIMINE EL AGUA, SIN LLENAR NI RECARGAR, SIN INCRUSTACIONES, SIN AGUA EN LOS MOSTRADORES, SIN MÚLTIPLES NI DRENAJES

Las bobinas de inducción 3-D actúan como vapor, pero sin el agua

AUMENTE EL RENDIMIENTO DE LOS ALIMENTOS, MINIMICE EL DESPERDICIO DE COMIDA

La detección de temperatura mediante 3 termistores en el empotrado impide que las sopas y alimentos se quemen

REDUZCA LOS COSTOS DE ENERGÍA CON BAJO CONSUMO DE CORRIENTE

Los calentadores de 250 W son de 120 V y 2.1 amperios; los retermalizadores de 800 W son de 120 V y 6.7 amperios

CERTIFICACIONES



**Modelos internacionales solamente*

GALARDONES



NACUFS IICE INDUSTRY
INNOVATION AND CREATIVE
EXCELLENCE AWARD

CONTROL DE TEMPERATURA FÁCIL Y SEGURO

Ajustes de temperatura precisos en incrementos de 1° en retermalizadores de inducción para sopas

TIEMPOS DE RETERMALIZACIÓN RÁPIDOS

La inducción rápida y eficiente tarda 50 a 60 minutos en retermalizar las comidas en comparación con las 1½ horas que tardan la mayoría de las demás unidades

MANTENGA EL CONTROL SOBRE LOS AJUSTES DE TEMPERATURA

La exclusiva función de conservación fija la temperatura en su ajuste

MANTENGA LAS SOPAS CORRECTAMENTE REVUELTAS

El indicador de revolver mide las diferencias de temperatura y le recuerda a los operadores que deben agitar

FÁCIL DE USAR

Visor LED brillante con controles fáciles de usar

ARRANQUE INMEDIATO, SIN PRECALENTAR

La inducción calienta el empotrado directamente sin el baño de vapor que requiere precalentamiento



Empotrados de inducción redondos

- Incluye herrajes de montaje
- Sin múltiples ni drenajes
- Se despacha con el empotrado y la tapa embisagrada aptos para inducción
- Calentadores disponibles solamente en empotrados



NACUFS IICE INDUSTRY
INNOVATION AND CREATIVE
EXCELLENCE AWARD

1 GARANTÍA
UN AÑO



NÚM. ART.	DESCRIPCIÓN	DIMENSIONES PULG (CM)	ANCHO MÁX. EMPOTRADO	PROFUNDIDAD RECEPTÁCULO	DIÁMETRO DE CORTE	VOLTAJE	VATIOS	A	ENCHUFE	LOTE CAJA
74701DW	Calentador de inducción 7 ct. gal. (6.6 L)	11 $\frac{1}{8}$ x 12 $\frac{3}{8}$ (30.3 x 31.3)	10 $\frac{7}{16}$ (26.5)	6 $\frac{7}{8}$ (17.6)	10 $\frac{5}{8}$ (27)	120	250	2.1	5-15P	1
74701D	Retermalizador de inducción 7 ct. gal. (6.6 L)	11 $\frac{1}{8}$ x 13 $\frac{1}{2}$ (30.3 x 34.2)	10 $\frac{7}{16}$ (26.5)	6 $\frac{7}{8}$ (17.6)	10 $\frac{5}{8}$ (27)	120	800	6.7	5-15P	1
741101DW	Calentador de inducción 11 ct. gal. (10.4 L)	13 $\frac{7}{8}$ x 13 $\frac{1}{2}$ (35.3 x 34.2)	12 $\frac{7}{16}$ (31.2)	6 $\frac{7}{8}$ (17.6)	12 $\frac{5}{8}$ (32.1)	120	250	2.1	5-15P	1
741101D	Retermalizador de inducción 11 ct. gal. (10.4 L)	13 $\frac{7}{8}$ x 13 $\frac{1}{2}$ (35.3 x 34.2)	12 $\frac{7}{16}$ (31.2)	6 $\frac{7}{8}$ (17.6)	12 $\frac{5}{8}$ (32.1)	120	800	6.7	5-15P	1

NÚM. ART. EMPOTRADO DE REPUESTO	EMPOTRADO DE REPUESTO	TAPAS DE REPUESTO	DESCRIPCIÓN
88184	Empotrado de inducción 7 ct. gal. (6.6 L)	47488	Tapa embisagrada, empotrado de 7 ct. gal. (6.6 L)
88204	Empotrado de inducción 11 ct. gal. (10.4 L)	47490	Tapa embisagrada, empotrado de 11 ct. gal. (10.4 L)
88184NS*	Empotrado de inducción no adherente 7 $\frac{1}{4}$ ct. gal. (6.9 L)	47488	Empotrado de inducción no adherente 7 $\frac{1}{4}$ ct. gal. (6.9 L)
88204NS*	Empotrado de inducción no adherente 11 ct. gal. (10.4 L)	47490	Empotrado de inducción no adherente 11 ct. gal. (10.4 L)



Para los modelos internacionales de 7 ct. gal. (6.6 L) con 220-240 V, cambie el **quinto** dígito a "2" para Schuko, "3" para Reino Unido, "4" para China, o "5" para Australia (p. ej., Schuko 7470**1**10 a 7470**2**10)

Para los modelos internacionales de 11 ct. gal. (10.4 L) con 220-240 V, cambie el **sexto** dígito a "2" para Schuko, "3" para Reino Unido, "4" para China, o "5" para Australia (p. ej., Schuko 74110**1**10 a 74110**2**10)

N

Aro decorativo de acero inoxidable

- Fácil de instalar
- Acero inoxidable durable calibre 22
- Proporciona un aspecto elegante y estéticamente agradable



NÚM. ART.	DESCRIPCIÓN	COLOR
47491	Aro de acero inoxidable de 7 ct. gal. (6.6 L) para empotrados de inducción para sopas	Acero inoxidable
47492	Aro de acero inoxidable de 11 ct. gal. (10.4 L) para empotrados de inducción para sopas	Acero inoxidable

Nota: La unidad de 7 ct. gal. (6.6 L) funciona con los modelos 47701DW y 74701D y la unidad de 11 ct. gal. (10.4 L) funciona con los modelos 741101DW y 741101D



Empotrados modulares calientes redondos

- Cable eléctrico de 6 pies (183 cm) y cordón de control de 4 pies (122 cm)
- Construcción de pared doble
- Receptáculos inoxidables profundos
- Aislamiento de fibra de vidrio de alta densidad
- Drenaje de ¾" (1.9 cm) con cierre de válvula de bola
- Altura del receptáculo: 7 11/16" (19.5 cm)



Los soportes de montaje son estándar



NÚM. CONTROL INFINITO	CONTROL TERMOSTÁTICO	CAPACIDAD PARA EMPOTRADO	DIÁMETRO SOBRE BRIDA PULG (CM)	DIÁMETRO DE CORTE PULG (CM)	DIÁMETRO EXTERIOR RECEPT. PULG (CM)	VATIOS	VOLTAJE	A	ENCHUFE	LOTE CAJA
36462	3646210	7 ¼ qt (6.9 L)	11 1/8 (28.4)	10 5/8 (26.8)	10 5/8 (26.2)	720	120	6	5-15P	1
36464	3646410	11 qt (10.5 L)	12 3/8 (32.5)	12 ¼ (31.1)	12 (30.5)	720	120	6	5-15P	1
36463	3646310	7 ¼ qt (6.9 L)	11 1/8 (28.4)	10 5/8 (26.8)	10 5/8 (26.2)	720-960	208-240	3.5-4	6-15P	1
36465	3646510	11 qt (10.5 L)	12 3/8 (32.5)	12 ¼ (31.1)	12 (30.5)	720-960	208-240	3.5-4	6-15P	1

Nota: Los empotrados modulares no se pueden cancelar ni devolver.

EMPOTRADOS CALIENTES/FRÍOS



- La versátil unidad de empotrado caliente/frío brinda lo último en opciones de servicio práctico
- Controla los receptáculos individualmente para flexibilidad durante el día
- Permite cambiar de una barra de ensaladas frías a un banquete caliente o a una combinación caliente/fría sin más que encender un interruptor
- Los receptáculos pasan las pruebas de rendimiento NSF 4 y NSF 7 para unidades conservadoras de alimentos calientes destapadas y unidades refrigeradas para banquetes. Se mencionan en el registro NSF/ANSI 169 como equipos y dispositivos alimentarios para propósitos especiales
- Se despacha con cable y enchufe – no requiere cableado



NÚM. ART.	DESCRIPCIÓN	DIMEN. GENERALES PULG (CM)	VOLTAJE	AMPERIOS	ENCHUFE	LOTE CAJA
3667101D	Empotrado de 1 receptáculo	18 1/8 x 26 (45.9 x 66)	120	6	5-15P	1
3667102D	Empotrado de 1 receptáculo	18 1/8 x 26 (45.9 x 66)	120/208-240	6	14-20P	1
3667101U	Empotrado de 1 receptáculo, montaje inferior	16 1/8 x 25 1/8 (42.9 x 63.8)	120	6	5-15P	1
3667102U	Empotrado de 1 receptáculo, montaje inferior	16 1/8 x 25 1/8 (42.9 x 63.8)	120/208-240	6	14-20P	1
3667201D	Empotrado de 2 receptáculos	41 1/2 x 26 (105.4 x 66)	120	11.2	5-15P	1
3667201DA	Empotrado de 2 receptáculos, drenaje de múltiple automático	41 1/2 x 26 (105.4 x 66)	120	11.2	5-15P	1
3667202D	Empotrado de 2 receptáculos	41 1/2 x 26 (105.4 x 66)	120/208-240	8.6	14-20P	1
3667202DA	Empotrado de 2 receptáculos, drenaje de múltiple automático	41 1/2 x 26 (105.4 x 66)	120/208-240	8.6	14-20P	1
3667301D	Empotrado de 3 receptáculos	54 3/4 x 26 (139.1 x 66)	120	16	5-20P	1
3667301DA	Empotrado de 3 receptáculos, drenaje de múltiple automático	54 3/4 x 26 (139.1 x 66)	120	16	5-20P	1
3667302D	Empotrado de 3 receptáculos	54 3/4 x 26 (139.1 x 66)	120/208-240	11.2	14-20P	1
3667302DA	Empotrado de 3 receptáculos, drenaje de múltiple automático	54 3/4 x 26 (139.1 x 66)	120/208-240	11.2	14-20P	1
3667402D	Empotrado de 4 receptáculos	68 x 26 (172.7 x 66)	120/208-240	14	14-20P	1
3667402DA	Empotrado de 4 receptáculos, drenaje de múltiple automático	68 x 26 (172.7 x 66)	120/208-240	14	14-20P	1

Nota: Los empotrados modulares no se pueden cancelar ni devolver.

Receptáculos calientes secos modulares

- No requieren espaciado para la instalación, tampoco requieren anillos de ajuste al montarse en mostradores no metálicos
- Sin agua, no hay necesidad de ocuparse del agua ni el drenaje
- Aptos para fuentes de hasta 6 pulgadas (15.2 cm) de profundidad
- Opción de controles infinitos o termostáticos
- Instalación de cable y enchufe
- Diseño de elemento abierto
- Garantía estándar de un año



En VOLLRATH.com encontrará las especificaciones y detalles de pedido de productos



NÚM. ART.	DESCRIPCIÓN	COLOR	CAPACIDAD	TIPO DE CONTROL	VOLTAJE	LOTE CAJA
FC-4DH-01120-I	Baño maría caliente seco de 1 receptáculo	Acero inoxidable	1 depósito	Infinito	120	1
FC-4DH-01208-I	Baño maría caliente seco de 1 receptáculo	Acero inoxidable	1 depósito	Infinito	208-240	1
FC-4DH-01120-T	Baño maría caliente seco de 1 receptáculo	Acero inoxidable	1 depósito	Termostático	120	1
FC-4DH-01208-T	Baño maría caliente seco de 1 receptáculo	Acero inoxidable	1 depósito	Termostático	208-240	1
FC-4DH-02120-I	Baño maría caliente seco de 2 receptáculos	Acero inoxidable	2 depósitos	Infinito	120	1
FC-4DH-02208-I	Baño maría caliente seco de 2 receptáculos	Acero inoxidable	2 depósitos	Infinito	208-240	1
FC-4DH-02120-T	Baño maría caliente seco de 2 receptáculos	Acero inoxidable	2 depósitos	Termostático	120	1
FC-4DH-02208-T	Baño maría caliente seco de 2 receptáculos	Acero inoxidable	2 depósitos	Termostático	208-240	1
FC-4DH-03120-I	Baño maría caliente seco de 3 receptáculos	Acero inoxidable	3 depósitos	Infinito	120	1
FC-4DH-03120-I	Baño maría caliente seco de 3 receptáculos	Acero inoxidable	3 depósitos	Infinito	208-240	1
FC-4DH-03120-T	Baño maría caliente seco de 3 receptáculos	Acero inoxidable	3 depósitos	Termostático	120	1
FC-4DH-03208-T	Baño maría caliente seco de 3 receptáculos	Acero inoxidable	3 depósitos	Termostático	208-240	1
FC-4DH-04208-I	Baño maría caliente seco de 4 receptáculos	Acero inoxidable	4 depósitos	Infinito	208-240	1
FC-4DH-04208-T	Baño maría caliente seco de 4 receptáculos	Acero inoxidable	4 depósitos	Termostático	208-240	1
FC-4DH-05208-I	Baño maría caliente seco de 5 receptáculos	Acero inoxidable	5 depósitos	Infinito	208-240	1
FC-4DH-05208-T	Baño maría caliente seco de 5 receptáculos	Acero inoxidable	5 depósitos	Termostático	208-240	1
FC-4DH-06208-I	Baño maría caliente seco de 6 receptáculos	Acero inoxidable	6 depósitos	Infinito	208-240	1
FC-4DH-06208-T	Baño maría caliente seco de 6 receptáculos	Acero inoxidable	6 depósitos	Termostático	208-240	1

*Los artículos se fabrican a pedido y no se pueden cancelar ni devolver



"Pedimos y compramos equipos Vollrath no sólo por la calidad y manufactura de sus productos, sino también por el servicio al cliente que ofrece Vollrath".


DAVID WRAY

SUPERVISOR DE PLANTAS Y EQUIPOS
SAN DIEGO CITY SCHOOLS

- Garantía de dos años
- Resistencia a la corrosión
- Agregue el sufijo "HD" al núm. de artículo

Empotrados calientes para baño maría

- El diseño abierto permite el uso de plantillas
- El termostato controla la temperatura en forma precisa y conserva el vapor garantizando el calentamiento seguro de la comida
- Diseño sin goteo que evita la condensación en el mostrador manteniéndolo limpio
- Profundo receptáculo inoxidable con capacidad para fuentes de comida de hasta 6" (15.2 cm) de profundidad
- Profundidad del receptáculo: 6 $\frac{5}{8}$ " (16.8 cm)

 Ingrese a VOLLRATH.com para ver presentaciones sobre operación, características y beneficios de los empotrados modulares



LISTED												
DESCRIPCIÓN	VATIOS	120V NÚM. ART.	A	EN- CHUFE	208V NÚM. ART.	A	ENCHUFE	240V NÚM. ART.	A	ENCHUFE	DIMENSIONES GENERALES PULG (CM)	LARGO INTERIOR PULG (CM)
2 depósitos	1250	36500	10.4	5-15P	36501208	6	6-15P	36501240	5.2	6-15P	29 x 26 (73.7 x 66)	24¾ (62.9)
3 depósitos	1875	36502	15.6	5-20P	36503208	9	6-15P	36503240	7.8	6-15P	41½ x 26 (105.4 x 66)	37½ (95.3)
4 depósitos	2500	—	—	—	36504208	12	6-20P	36504240	10.4	6-15P	54¾ x 26 (139.1 x 66)	50¼ (127.6)
5 depósitos	3125	—	—	—	36505208	15	6-20P	36505240	13	6-20P	68 x 26 (172.7 x 66)	63 (160)
6 depósitos	3750	—	—	—	36506208	18	6-30P	36506240	15.6	6-20P	81¼ x 26 (206.4 x 66)	75¾ (192.4)

Con radio de esquina de $\frac{3}{8}$ " (2.2 cm) Diseñados para calentar fuentes de comida solamente, no para usarse como utensilios retermalizadores de agua
Nota: Los empotrados modulares no se pueden cancelar ni devolver.

Empotrados calientes laterales cortos

- Los empotrados laterales cortos inclinan las fuentes de tamaño completo para lograr una presentación más angosta y facilitar el alcance
- Ideales cuando se empuja la comida hacia adelante o hay poca profundidad en el mostrador
- NUEVO: agregue "HD" al número de artículo para el receptáculo de uso marino



Para los empotrados laterales cortos refrigerados consulte la página 72

DRENAJE ESTÁNDAR DE 1000 W	DRENAJE DE MÚLTIPLE	MÚLTIPLE CON AUTO- LLENADO	VOLTAJE	A	ENCHUFE	CONTROL	DRENAJE ESTÁNDAR DE 625 W	DRENAJE DE MÚLTIPLE	MÚLTIPLE CON AUTO- LLENADO	VOLTAJE	A	ENCHUFE	CONTROL
2 RECEPTÁCULOS							2 RECEP.						
36646	3664620	3664630	208-240	7.2 - 8.3	6-15P	Termostático	36640	3664020	3664030	120	10.4	5-15P	Termostático
36647	3664720	3664730	208-240	7.2 - 8.3	6-15P	Infinito	36641	3664120	3664130	120	10.4	5-15P	Infinito
3 RECEPTÁCULOS							3 RECEP.						
36648	3664820	3664830	208-240	10.8 - 12.5	6-20P	Termostático	36642	3664220	3664230	120	15.6	5-20P	Termostático
36649	3664920	3664930	208-240	10.8 - 12.5	6-20P	Infinito	36643	3664320	3664330	120	15.6	5-20P	Infinito
4 RECEPTÁCULOS							4 RECEP.						
36650	3665020	3665030	208-240	14.4 - 16.7	6-30P	Termostático	36644	3664420	3664430	120	20.8	5-30P	Termostático
36651	3665120	3665130	208-240	14.4 - 16.7	6-30P	Infinito	36645	3664520	3664530	120	20.8	5-30P	Infinito

Con radio de esquina de $\frac{3}{8}$ " (2.2 cm) Nota: Los empotrados modulares no se pueden cancelar ni devolver.
Nota: Los receptáculos HD tienen una garantía de 2 años



- Aislados en todos los lados, incluso entre cada receptáculo
- Incluye cable de 6 pies (1.8 m) con enchufe. No requiere cableado
- Panel de control de acero inoxidable con controles individuales
- Acepta fuentes de tamaño completo y fraccionales de hasta 6" (15.2 cm) de profundidad
- El borde de goteo en todo el perímetro contiene derrames y condensación

Empotrados calientes de 1 receptáculo

- Dimensiones generales: 15" x 26" (38 x 66 cm)
- NUEVO: agregue "HD" al número de artículo para el receptáculo de uso marino



DRENAJE ESTÁNDAR DE 1000 W	MÚLTIPLE CON AUTO-LLENADO	VOLTAJE	A	ENCHUFE	CONTROL
3646601	3646661	120	8.3	5-15P	Infinito
3646611	3646681	120	8.3	5-15P	Termostático
3646701	3646761	208-240	3.6 - 4.2	6-15P	Infinito
3646711	3646781	208-240	3.6 - 4.2	6-15P	Termostático

Nota: Los empotrados modulares no se pueden cancelar ni devolver.
Nota: Los receptáculos HD tienen una garantía de 2 años

DRENAJE ESTÁNDAR DE 625 W	MÚLTIPLE CON AUTO-LLENADO	VOLTAJE	A	ENCHUFE	CONTROL
36466	3646660	120	5.2	5-15P	Infinito
3646610	3646680	120	5.2	5-15P	Termostático
36467	3646760	208	3.0	6-15P	Infinito
3646710	3646780	208	3.0	6-15P	Termostático
36471	3647160	240	2.6	6-15P	Infinito
3647110	3647180	240	2.6	6-15P	Termostático

Empotrados calientes de 2 receptáculos

- Dimensiones generales: 28¼" x 26" (71.8 x 66 cm)
- NUEVO: agregue "HD" al número de artículo para el receptáculo de uso marino



DRENAJE ESTÁNDAR DE 1000 W	DRENAJE MÚLTIPLE	MÚLTIPLE CON AUTO-LLENADO	VOLTAJE	A	ENCHUFE	CONTROL
3639901	3639951	3639961	120	16.7	5-30P	Infinito
3639911	3639971	3639981	120	16.7	5-30P	Termostático
3640001	3640051	3640061	208-240	7.2-8.3	6-15P	Infinito
3640011	3640071	3640081	208-240	7.2-8.3	6-15P	Termostático

Nota: Los empotrados modulares no se pueden cancelar ni devolver.
Nota: Los receptáculos HD tienen una garantía de 2 años

DRENAJE ESTÁNDAR DE 625 W	DRENAJE DE MÚLTIPLE	MÚLTIPLE CON AUTO-LLENADO	VOLTAJE	A	ENCHUFE	CONTROL
36399	3639950	3639960	120	10.4	5-15P	Infinito
3639910	3639970	3639980	120	10.4	5-15P	Termostático
36400	3640050	3640060	208	6.0	6-15P	Infinito
3640010	3640070	3640080	208	6.0	6-15P	Termostático
36472	3647250	3647260	240	5.2	6-15P	Infinito
3647210	3647270	3647280	240	5.2	6-15P	Termostático

Empotrados calientes de 3 receptáculos

N

EMPOTRADOS CALIENTES CON RECEPTÁCULOS DE USO MARINO

- Garantía de dos años
- Resistencia a la corrosión

- Agregue el sufijo "HD" al número de artículo.

- Dimensiones generales: 41½" x 26" (105.4 x 66 cm)
- NUEVO: agregue "HD" al número de artículo para el receptáculo de uso marino



En VOLLRATH.com encontrará más detalles sobre las dimensiones de los receptáculos calientes y la opción de accesorio de llenado automático



DRENAJE ESTÁNDAR DE 1000 W	DRENAJE DE MÚLTIPLE	MÚLTIPLE CON AUTO-LLENADO	VOLTAJE	A	ENCHUFE	CONTROL
3640401	3640451	3640461	120	25	5-50P	Infinito
3640411	3640471	3640481	120	25	5-50P	Termostático
3640501	3640551	3640561	208-240	10.8-12.5	6-20P	Infinito
3640511	3640571	3640581	208-240	10.8-12.5	6-20P	Termostático

DRENAJE ESTÁNDAR DE 625 W	DRENAJE DE MÚLTIPLE	MÚLTIPLE CON AUTO-LLENADO	VOLTAJE	A	ENCHUFE	CONTROL
36404	3640450	3640460	120	15.6	5-20P	Infinito
3640410	3640470	3640480	120	15.6	5-20P	Termostático
36405	3640550	3640560	208	9.0	6-15P	Infinito
3640510	3640570	3640580	208	9.0	6-15P	Termostático
36473	3647350	3647360	240	7.8	6-15P	Infinito
3647310	3647370	3647380	240	7.8	6-15P	Termostático

Nota: Los receptáculos HD tienen una garantía de 2 años

Nota: Los empotrados modulares no se pueden cancelar ni devolver.



Empotrados calientes de 4 receptáculos

- Dimensiones generales: 54¾" x 26" (139.1 x 66 cm)
- Dimensiones de corte: 54" x 25¼" (137.2 x 64.1 cm) – con radio de esquina de ⅞" (2.2 cm)
- NUEVO: agregue "HD" al número de artículo para el receptáculo de uso marino



Ingresa a VOLLRATH.com para ver presentaciones sobre operación, características y beneficios de los empotrados modulares



DRENAJE ESTÁNDAR DE 1000 W	DRENAJE DE MÚLTIPLE	MÚLTIPLE CON AUTO-LLENADO	VOLTAJE	A	ENCHUFE	CONTROL
3640701	3640751	3640761	208-240	14.4-16.7	6-30P	Infinito
3640711	3640771	3640781	208-240	14.4-16.7	6-30P	Termostático

DRENAJE ESTÁNDAR DE 625 W	DRENAJE DE MÚLTIPLE	MÚLTIPLE CON AUTO-LLENADO	VOLTAJE	A	ENCHUFE	CONTROL
36406	3640650	3640660	120	20.8	5-30P	Infinito
3640610	3640670	3640680	120	20.8	5-30P	Termostático
36407	3640750	3640760	208	12.0	6-15P	Infinito
3640710	3640770	3640780	208	12.0	6-15P	Termostático
36474	3647450	3647460	240	10.4	6-15P	Infinito
3647410	3647470	3647480	240	10.4	6-15P	Termostático

Nota: Los receptáculos HD tienen una garantía de 2 años

Nota: Los empotrados modulares no se pueden cancelar ni devolver.



Empotrados calientes de 5 receptáculos

- Dimensiones generales:
- Dimensiones de corte: – con radio de esquina de ⅞" (2.2 cm)
- NUEVO: agregue "HD" al número de artículo para el receptáculo de uso marino



DRENAJE ESTÁNDAR DE 1000 W	DRENAJE DE MÚLTIPLE	MÚLTIPLE CON AUTO-LLENADO	VOLTAJE	A	ENCHUFE	CONTROL
3640801	3640851	3640861	208-240	18-20.8	6-30P	Infinito
3640811	3640871	3640881	208-240	18-20.8	6-30P	Termostático

DRENAJE ESTÁNDAR DE 625 W	DRENAJE DE MÚLTIPLE	MÚLTIPLE CON AUTO-LLENADO	VOLTAJE	A	ENCHUFE	CONTROL
36408	3640850	3640860	208	15.0	6-20P	Infinito
3640810	3640870	3640880	208	15.0	6-20P	Termostático
36475	3647550	3647560	240	13.0	6-20P	Infinito
3647510	3647570	3647580	240	13.0	6-20P	Termostático

Nota: Los receptáculos HD tienen una garantía de 2 años

Nota: Los empotrados modulares no se pueden cancelar ni devolver.



Empotrados calientes de 6 receptáculos

- Dimensiones generales: 81¼" x 26" (206.4 x 66 cm)
- NUEVO: agregue "HD" al número de artículo para el receptáculo de uso marino



DRENAJE ESTÁNDAR DE 1000 W	DRENAJE DE MÚLTIPLE	MÚLTIPLE CON AUTO-LLENADO	VOLTAJE	A	ENCHUFE	CONTROL
3640901	3640951	3640961	208-240	21.6-25	6-50P	Infinito
3640911	3640971	3640981	208-240	21.6-25	6-50P	Termostático

Nota: Los receptáculos HD tienen una garantía de 2 años

Nota: Los empotrados modulares no se pueden cancelar ni devolver.

DRENAJE ESTÁNDAR DE 625 W	DRENAJE DE MÚLTIPLE	MÚLTIPLE CON AUTO-LLENADO	VOLTAJE	A	ENCHUFE	CONTROL
36409	3640950	3640960	208	18.0	6-30P	Infinito
3640910	3640970	3640980	208	18.0	6-30P	Termostático
36476	3647650	3647660	240	15.6	6-20P	Infinito
3647610	3647670	3647680	240	15.6	6-20P	Termostático

EMPOTRADOS NO REFRIGERADOS

En VOLLRATH.com encontrará más detalles sobre las protecciones contra aliento compatibles con fuentes frías y unidades refrigerantes

Depósitos fríos laterales cortos no refrigerados

- Fabricación de acero inoxidable 18-8
- 8" (20.3 cm) de profundidad en los receptáculos
- Aislamiento grueso de espuma de poliuretano
- El borde de goteo en todo el perímetro contiene derrames y condensación
- Desagüe integrado estándar de 1" (2.5 cm)
- Diseño angosto que ahorra espacio
- Dimensionados para fuentes de baño maría de tamaño estándar
- Se incluye tapón de desagüe



NÚM. ART.	DEPÓSITOS	DIMENSIONES GENERALES PULG (CM)	LOTE CAJA
36654	Dos	45 7/8 x 18 (115.4 x 45.79)	1
36657	Tres	66 7/8 x 18 (170 x 45.79)	1
36660	Cuatro	88 1/4 x 18 (224.2 x 45.79)	1

* Con radio de esquina de 3/8" (2.2 cm) Nota: Los empotrados modulares no se pueden cancelar ni devolver.

Depósitos fríos no refrigerados

- Fabricación de acero inoxidable 18-8
- 8" (20.3 cm) de profundidad en los receptáculos
- Aislamiento grueso de espuma de poliuretano
- El borde de goteo en todo el perímetro contiene derrames y condensación
- Desagüe integrado estándar de 1" (2.5 cm)
- Se incluye tapón de desagüe



NÚM. ART.	DESCRIPCIÓN	DIMENSIONES GENERALES PULG (CM)	LARGO INTERIOR PULG (CM)
36491	1 depósito	15 x 26 (38.1 x 66)	12 (30.5)
36450	2 depósitos	29 x 26 (73.7 x 66)	24 3/4 (62.9)
36451	3 depósitos	41 1/2 x 26 (105.4 x 66)	37 1/2 (95.3)
36452	4 depósitos	54 3/4 x 26 (139.1 x 66)	50 1/4 (127.6)
36453	5 depósitos	68 x 26 (172.7 x 66)	63 (160)
36454	6 depósitos	81 1/4 x 26 (206.4 x 66)	75 3/4 (192.4)

* Con radio de esquina de 3/8" (2.2 cm) Nota: Los empotrados modulares no se pueden cancelar ni devolver.

Empotrados laterales cortos refrigerados

- Aislamiento grueso de espuma de poliuretano
- Reborde empotrado de 3" (7.6 cm) para unidades NSF7
- Receptáculo de presentación de 6 $\frac{5}{8}$ " (16.8 cm) de profundidad
- Se incluye tapón de desagüe
- Los empotrados fríos se usan más para períodos de conservación de hasta 4 horas—para obtener el mejor rendimiento se recomiendan recipientes de acero inoxidable



Ingresa a VOLLRATH.com para ver presentaciones sobre operación, características y beneficios de los empotrados modulares



NÚM. ART.	DESCRIPCIÓN	DIMEN. GENERALES (L X AN X AL) PULG (CM)	LARGO INTERIOR PULG (CM)	ÁREA PRESENTACIÓN PULG (CM)	COMPRESOR	VOLTAJE	AMPERIOS	ENCHUFE
EMPOTRADOS LATERALES CORTOS REFRIGERADOS								
36652	Dos depósitos	45 $\frac{7}{8}$ x 18 $\frac{1}{8}$ x 22 $\frac{13}{16}$ (115.4 x 45.9 x 58)	40 $\frac{3}{4}$ (103.5)	40 $\frac{3}{4}$ x 11 $\frac{1}{8}$ (103.5 x 30.2)	$\frac{1}{2}$ hp	120	3.8	5-15P
36655	Tres depósitos	66 $\frac{1}{8}$ x 18 $\frac{1}{8}$ x 22 $\frac{13}{16}$ (170 x 45.9 x 58)	61 $\frac{1}{2}$ (156.2)	61 $\frac{1}{2}$ x 11 $\frac{1}{8}$ (156.2 x 30.2)	$\frac{1}{4}$ hp	120	4.9	5-15P
36658	Cuatro depósitos	88 $\frac{3}{16}$ x 18 $\frac{1}{8}$ x 22 $\frac{13}{16}$ (224.3 x 45.9 x 58)	82 $\frac{1}{4}$ (209)	82 $\frac{1}{4}$ x 11 $\frac{1}{8}$ (209 x 30.2)	$\frac{1}{4}$ hp	120	4.9	5-15P
EMPOTRADOS LATERALES CORTOS REFRIGERADOS NSF7								
36653	Two-pan	45 $\frac{7}{8}$ x 18 $\frac{1}{8}$ x 22 $\frac{13}{16}$ (115.4 x 45.9 x 58)	40 $\frac{3}{4}$ (103.5)	40 $\frac{3}{4}$ x 11 $\frac{1}{8}$ (103.5 x 30.2)	$\frac{1}{4}$ hp	120	4.9	5-15P
36656	Three-pan	66 $\frac{1}{8}$ x 18 $\frac{1}{8}$ x 22 $\frac{13}{16}$ (170 x 45.9 x 58)	61 $\frac{1}{2}$ (156.2)	61 $\frac{1}{2}$ x 11 $\frac{1}{8}$ (156.2 x 30.2)	$\frac{1}{4}$ hp	120	4.9	5-15P
36659	Four-pan	88 $\frac{3}{16}$ x 18 $\frac{1}{8}$ x 22 $\frac{13}{16}$ (224.3 x 45.9 x 58)	82 $\frac{1}{4}$ (209)	82 $\frac{1}{4}$ x 11 $\frac{1}{8}$ (209 x 30.2)	$\frac{1}{2}$ hp	120	4.9	5-15P

Nota: Los empotrados modulares no se pueden cancelar ni devolver.

Depósito frío estándar refrigerado

- 8" (20.3 cm) de profundidad en los receptáculos
- Aislamiento grueso de espuma de poliuretano
- Se incluye tapón de desagüe
- Lo ideal es usar los empotrados fríos para períodos de conservación de hasta 4 horas—para obtener el mejor rendimiento se recomiendan recipientes de acero inoxidable



STANDARD NÚM. ART.	REMOTE NÚM. ART.**	DESCRIPCIÓN	DIMEN. GENERALES PULG (CM)	LARGO INTERIOR PULG (CM)	COMPRESOR	VOLTAJE	AMPERIOS	ENCHUFE
36490	36490R	Un depósito	15 x 26 (38.1 x 66)	12 (30.5)	$\frac{1}{2}$ hp	120	3.8	5-15P
36441	36441R	Dos depósitos	29 x 26 (73.7 x 66)	24 $\frac{3}{4}$ (62.9)	$\frac{1}{2}$ hp	120	3.8	5-15P
36442	36442R	Tres depósitos	41 $\frac{1}{2}$ x 26 (105.4 x 66)	37 $\frac{1}{2}$ (95.3)	$\frac{1}{2}$ hp	120	3.8	5-15P
36444	36444R	Cuatro depósitos	54 $\frac{3}{4}$ x 26 (139.1 x 66)	50 $\frac{1}{4}$ (127.6)	$\frac{1}{4}$ hp	120	4.9	5-15P
36446	36446R	Cinco depósitos	68 x 26 (172.7 x 66)	63 (160)	$\frac{1}{4}$ hp	120	4.9	5-15P
36448	36448R	Seis depósitos	81 $\frac{1}{4}$ x 26 (206.4 x 66)	75 $\frac{3}{4}$ (192.4)	$\frac{1}{2}$ hp	120	7.2	5-20P

*Con radio de esquina de $\frac{3}{8}$ " (2.2 cm)

**Se ofrecen accesorios para instalación remota. Se ofrecen unidades controladas en forma remota, pero no se muestran, consulte la hoja de especificaciones.

Las unidades remotas no incluyen compresor

Nota: Los empotrados modulares no se pueden cancelar ni devolver

Empotrados fríos de aire forzado NSF-7

- El aire forzado doble fluye por los dos lados a fin de enfriar de manera más uniforme y constante
- Hendidura hueca para una exhibición más prominente del alimento



En VOLLRATH.com encontrará la información técnica y las hojas de especificaciones



NÚM.	DESCRIPCIÓN	DIMEN. GENERALES PULG (CM)	LARGO INTERIOR PULG (CM)	COMPRESOR	VOLTAJE	AMPERIOS	ENCHUFE
FAC-3	Empotrado frío de aire forzado de 3 depósitos	41½ x 26 (105.4 x 66)	40¾ (103.5)	½ hp	120	6	5-15P
FAC-4	Empotrado frío de aire forzado de 4 depósitos	54¾ x 26 (139.1 x 66)	54 (137.2)	½ hp	120	6	5-15P
FAC-5	Empotrado frío de aire forzado de 5 depósitos	68 x 26 (172.7 x 66)	67¼ (170.8)	½ hp	120	9	5-15P

*Con radio de esquina de ⅝" (2.2 cm)

Nota: Los empotrados modulares no se pueden cancelar ni devolver.

Depósitos fríos refrigerados NSF7

- Aislamiento grueso de espuma de poliuretano
- El reborde es ahuecado a 3" (7.6 cm)
- Con registro NSF7
- Receptáculo de presentación de 6⅝" (16.8 cm) de profundidad
- Se incluye tapón de desagüe



STANDARD NÚM. ART.	REMOTE NÚM. ART.**	DESCRIPCIÓN	DIMEN. GENERALES PULG (CM))	LARGO INTERIOR PULG (CM)	COMPRESOR	VOLTAJE	AMPERIOS	ENCHUFE
36456	36456R	Un depósito	18 x 26 (45.7 x 66)	12 (30.5)	½ hp	120	3.8	5-15P
36429	36429R	Dos depósitos	29 x 26 (73.7 x 66)	24¾ (62.9)	¼ hp	120	4.9	5-15P
36430	36430R	Tres depósitos	41½ x 26 (105.4 x 66)	37½ (95.3)	¼ hp	120	4.9	5-15P
36434	36434R	Cuatro depósitos	54¾ x 26 (139.1 x 66)	50¾ (127.6)	½ hp	120	7.2	5-20P
36436	36436R	Cinco depósitos	68 x 26 (172.7 x 66)	63 (160)	½ hp	120	11.0	5-20P
36438	36438R	Seis depósitos	81¼ x 26 (206.4 x 66)	75¾ (192.4)	½ hp	120	11.0	5-20P

*Con radio de esquina de ⅝" (2.2 cm)

Nota: Los empotrados modulares no se pueden cancelar ni devolver.

**Se ofrecen unidades controladas en forma remota, pero no se muestran, consulte la hoja de especificaciones.

Las unidades remotas no incluyen compresor

Unidades Frost-Top refrigeradas

- Brida de goteo ahuecada con desagüe integrado para funcionar más limpiamente
- El área de presentación queda al ras con la superficie del mostrador



En VOLLRATH.com encontrará más detalles sobre las protecciones contra aliento compatibles con fuentes frías y unidades refrigerantes

NÚM. ART.			LARGO ÁREA PRESENTACIÓN PULG (CM)	COMPRESOR	VOLTAJE	AMPERIOS	ENCHUFE
36419	Dos depósitos	28¾ x 26 (71.8 x 66)	22¾ (56.5)	¼ hp	120	4.9	5-15P
36420	Tres depósitos	41½ x 26 (105.4 x 66)	35½ (90.2)	½ hp	120	5.9	5-15P
36424	Cuatro depósitos	54¾ x 26 (139.1 x 66)	48¾ (123.8)	½ hp	120	5.9	5-15P
36426	Cinco depósitos	68 x 26 (172.7 x 66)	62 (157.5)	½ hp	120	12.9	5-20P
36428	Seis depósitos	81¼ x 26 (206.4 x 66)	75¾ (191.1)	½ hp	120	12.9	5-20P

*Con radio de esquina de ⅝" (2.2 cm)

Nota: Los empotrados modulares no se pueden cancelar ni devolver.

RECEPTÁCULOS PARA FABRICANTES



En VOLLRATH.com encontrará la información técnica y las hojas de especificaciones

Receptáculo de montaje superior para fabricantes

- Diseñado para la instalación de montaje superior y con cableado
- Aislamiento de fibra de vidrio de alta densidad que permite usar elementos de 1000 W
- Distancia cero para brindar más flexibilidad de instalación
- Disponible para alimentación de 120 V o 208-240 V
- Borde biselado para facilitar la limpieza
- Control termostático
- Cable de control flexible de 4 pies (122 cm)
- Conexiones de cables de alimentación de entrada
- Se recomienda usar fuentes de hasta 4" (10.2 cm) de profundidad – tamaños completos y fraccionales



NÚM. ART.	DIMENSIONES GENERALES PULG (CM)	VATIOS	VOLTAJE	AMPERIOS
36368	15 x 23 (38.1 x 58.4)	1000	120	8.3
36369	15 x 23 (38.1 x 58.4)	750-1000	208-240	3.6-4.2

*Con radio de esquina de 3/8" (2.2 cm) Nota: Los empotrados modulares no se pueden cancelar ni devolver.

Receptáculo de montaje inferior para fabricantes

- Diseñado para la instalación de montaje inferior y con cableado
- Borde biselado para facilitar la limpieza
- Control termostático
- El receptáculo profundo es de acero inoxidable 18-8 calibre 20
- Cumple las normas de rendimiento NSF
- Permite usar fuentes de tamaño completo y fraccionales con profundidad de hasta 6" (15.2 cm) y seguir proporcionando calor húmedo



NÚM. ART.	RECEP.*	DIMENSIONES GENERALES PULG (CM)	CONDUCTORES CONTROL REMOTO PULG (CM)	VATIOS	VOLTAJE	AMPERIOS
36352	I	14 3/32 X 22 1/8 (35.8 X 56.2)	36 (91.4)	1000	120	8.3
36353	I	14 3/32 X 22 1/8 (35.8 X 56.2)	72 (182.9)	1000	120	8.3
36354	I	14 3/32 X 22 1/8 (35.8 X 56.2)	36 (91.4)	1000	208-240	3.6-4.2
36355	I	14 3/32 X 22 1/8 (35.8 X 56.2)	72 (182.9)	1000	208-240	3.6-4.2
36356	V	14 3/32 X 22 1/8 (35.8 X 56.2)	36 (91.4)	1000	120	8.3
36360	V	14 3/32 X 22 1/8 (35.8 X 56.2)	72 (182.9)	1000	120	8.3
36358	V	14 3/32 X 22 1/8 (35.8 X 56.2)	36 (91.4)	1000	208-240	3.6-4.2
36359	V	14 3/32 X 22 1/8 (35.8 X 56.2)	72 (182.9)	1000	208-240	3.6-4.2

*I = Industria y V = Receptáculos Vollrath **Con radio de esquina de 3/8" (2.2 cm) Nota: Los empotrados modulares no se pueden cancelar ni devolver.



Ingresa a VOLLRATH.com para ver presentaciones sobre operación, características y beneficios de los empotrados modulares

CALENTADORES EMPOTRADOS

Calentadores empotrados Cayenne®

- Receptáculo de resina reforzada con fibra termofijada – autoaislante para brindar máxima eficiencia energética
- Cable de 6 pies (1.8 m) y enchufe o cableados
- Montaje superior
- Luz indicadora de nivel de agua bajo que elimina la necesidad de adivinar
- Los modelos con drenaje facilitan la limpieza
- Se recomienda usar fuentes de hasta 4" (10.2 cm) de profundidad – tamaños completos y fraccionales



En VOLLRATH.com encontrará la información técnica y las hojas de especificaciones



*Modelos internacionales solamente



NÚM. ART.	DESCRIPCIÓN	DIMEN. (L X AN X AL) PULG (CM)	VOLTAJE	VATIOS	A	ENCHUFE	LOTE CAJA
MODELOS EE. UU.							
72105	Calentador empotrado modelo 3001D con drenaje, control montado en la unidad	21¼ x 13¾ x 9 (55 x 33 x 23)	120 CA	700	5.8	5-15P	1
72107	Calentador empotrado modelo 3002D con drenaje, panel de control montado adelante con conducto flexible; dimensiones de corte del panel de control: 5" x 3½" (12.7 x 8.9 cm), <i>sin luz indicadora de nivel de agua bajo</i>	21¼ x 13¾ x 9 (55 x 33 x 23)	120 CA	700	5.8	Cableado	1
72109*	Calentador empotrado 4/3 termofijado modelo TD43R-DI con drenaje integrado, panel de control montado adelante con conducto flexible; dimensiones del panel de control: 5½" x 5½" (14.3 x 14 cm)	28¾ x 13¾ x 13⅞ (73 x 34.9 x 33.2)	120 CA	1600	13.3	5-15P	1
72112****	Calentador empotrado 4/3 termofijado modelo TD43R-DI con drenaje integrado, panel de control montado adelante con conducto flexible; dimensiones del panel de control: 5½" x 5½" (14.3 x 14 cm)	28¾ x 13¾ x 13⅞ (73 x 34.9 x 33.2)	240 CA	1600	7.7	6-15P	1
MODELOS CANADIENSES - DISPONIBLES SOLAMENTE PARA CANADÁ**							
72111	Calentador empotrado 4/3 termofijado modelo TD43R-DI con drenaje integrado, panel de control montado adelante con conducto flexible; dimensiones del panel de control: 5½" x 5½" (14.3 x 14 cm)	28¾ x 13¾ x 13⅞ (73 x 34.9 x 33.2)	120 CA	1600	13.3	5-20P	1
MODELOS INTERNACIONALES — DISPONIBLES SOLAMENTE PARA EXPORTACIÓN***							
72610	Calentador empotrado modelo 3001	21¼ x 13¾ x 9 (55 x 33 x 23)	230 CA	700	3.0	Schuko	1
72560	Calentador empotrado modelo 3001D con drenaje	21¼ x 13¾ x 9 (55 x 33 x 23)	230 CA	700	3.0	R.-U	1

*Cable de 5 pies (1.5 m) y enchufe

**Certificación cULus

***Certificación CE

****Modelo estadounidense y canadiense

Nota: Los empotrados modulares no se pueden cancelar ni devolver.

Calentador empotrado Cayenne® modelo 2001

- Receptáculo de acero inoxidable 300 con profundidad de 6½" (16.6 cm)
- Exterior de acero inoxidable para durar más
- Empotrado instantáneo sin cableado permanente, conexiones de plomería ni costos de instalación
- Los pasadores posicionadores mantienen la unidad en su sitio
- Cable de 6 pies (1.8 m) y enchufe – no requiere cableado
- Cumple con normas de rendimiento NSF4
- Se recomienda usar fuentes de hasta 4" (10.2 cm) de profundidad – tamaños completos y fraccionales



NÚM. ART.	DIMENSIONES (L X AN X AL): PULG (CM)	VOLTAJE	VATIOS	AMPERIOS	ENCHUFE	LOTE CAJA
72001	24 x 15 x 8⅞ (61 x 38.1 x 21.9)	120 CA	1000	8.3	5-15P	1

Nota: Los empotrados modulares no se pueden cancelar ni devolver.



Estufas de inducción Mirage® empotradas

DISEÑADAS PARA ESTACIONES DE SALTEADO Y CALENTAMIENTO COMERCIALES PARA SERVICIO LIVIANO

- Vanguardista control selector con ajuste de alta velocidad para nivel de potencia y temperatura – incluye función de temporizador de 1 a 180 minutos
- Lectura digital LED brillante fácil de ver
- Memoria de temperatura – permite usar hasta el último ajuste de temperatura usado



1 GARANTÍA
UN AÑO



*Modelos internacionales solamente

NÚM. ART.	DESCRIPCIÓN	TAMAÑO MÁX. FUENTE PULG (CM)	DIMEN. (L X AN X AL) PULG (CM)	VOLTAJE	KW	A	ENCHUFE	LOTE CAJA
ESTUFAS								
59501	US	14 (35.6)	14½ x 12½ x 2½ (36.8 x 31.8 x 7.3)	120 CA	1.4	12	5-15P	1
59601	Europe	14 (35.6)	14½ x 12½ x 2½ (36.8 x 31.8 x 7.3)	230 CA	1.8	7.8	Schuko	1
59602	R.-U	14 (35.6)	14½ x 12½ x 2½ (36.8 x 31.8 x 7.3)	230 CA	1.8	7.8	R.-U	1
59603	China	14 (35.6)	14½ x 12½ x 2½ (36.8 x 31.8 x 7.3)	230 CA	1.8	7.8	China	1
59605	Australia	14 (35.6)	14½ x 12½ x 2½ (36.8 x 31.8 x 7.3)	230 CA	1.8	2.8	AU2-15R	1
CALENTADORES*								
5950145	US	14 (35.6)	14½ x 12½ x 2½ (36.8 x 31.8 x 7.3)	120 CA	.45	3.8	5-15P	1
5950170	US	14 (35.6)	14½ x 12½ x 2½ (36.8 x 31.8 x 7.3)	120 CA	.7	5.8	5-15P	1
59641	Europe	14 (35.6)	14½ x 12½ x 2½ (36.8 x 31.8 x 7.3)	230 CA	.65	2.8	Schuko	1
59642	R.-U	14 (35.6)	14½ x 12½ x 2½ (36.8 x 31.8 x 7.3)	230 CA	.65	2.8	R.-U	1
59643	China	14 (35.6)	14½ x 12½ x 2½ (36.8 x 31.8 x 7.3)	230 CA	.65	2.8	China	1
59645	Australia	14 (35.6)	14½ x 12½ x 2½ (36.8 x 31.8 x 7.3)	230 CA	.65	2.8	AU2-15R	1

* Unidad calentadora solamente – no cocina

Modelos internacionales

Estufas de inducción empotradas serie Profesional

DISEÑADAS PARA OLLAS DE SALTEAR, DE SALSAS Y PEQUEÑAS PARA CALDO

- 100 selecciones para controlar la cocción en forma precisa – según el nivel de potencia o el ajuste de temperatura
- Circuitos de inducción de servicio continuo para cocinar sin parar
- Circuitos protegidos por cortafuegos con ventiladores sobredimensionados y bastidor de acero inoxidable 18-8 altamente resistente calibre 18
- Temporizador de 1 a 180 minutos – la unidad se apaga al terminar el ciclo



2 GARANTÍA
DOS AÑOS



NÚM. ART.	DESCRIPCIÓN	TAMAÑO MÁX. FUENTE PULG (CM)	DIMENSIONES (L X AN X AL) PULG (CM)	VOLTAJE	MAX KW	AMPERIOS	ENCHUFE	LOTE CAJA
69521*	Empotrado	14 (35.6)	16½ x 17¾ x 4¾ (41.9 x 43.2 x 12)	208/240 CA	2.9	12.1	6-20P	1
69524*	Empotrado de quemador doble adelante atrás	12 (30.5)	17¾ x 27¾ x 5¾ (44.1 x 70.8 x 13)	208/240 CA	2.9	24.2	6-30P	1

*69521 y 69524, dimensiones de corte de la caja de control: 7¼" x 3¾" (18.4 x 9.8 cm)

Estufas de inducción empotradas serie Ultra

DISEÑADAS PARA SERVICIO PESADO Y DE GRAN VOLUMEN

- 100 selecciones de potencia para controlar la cocción en forma precisa
- Control final sensible de temperatura baja para cocinar salsas delicadas, cremas y chocolates
- Más del 90% de eficiencia comparado con el 40% de las estufas a gas
- Cable de 6' (183 cm) y enchufe – Cable de control remoto de 3' (91.4 cm)



2 GARANTÍA
DOS AÑOS



NÚM. ART.	DESCRIPCIÓN	TAMAÑO MÁX. FUENTE PULG (CM)	DIMENSIONES (L X AN X AL) PULG (CM)	VOLTAJE	MAX KW	AMPERIOS	ENCHUFE	LOTE CAJA
69505	Empotrado	14 (35.6)	16¾ x 17¾ x 4½ (42.5 x 44.8 x 11.4)	208/240 CA	3.5	14.6	6-20P	1
69508	Empotrado de quemador doble adelante atrás	12 (30.5)	27¾ x 17¾ x 4¾ (70.8 x 44.1 x 12.1)	208/240 CA	3.5	29.2	6-50P	1

69505/69508, dimensiones de corte de la caja de control: 7¼" x 3¾" (18.4 x 9.8 cm) – Nota: 1 control por quemador

Juegos de calentadores de inducción bajo mostrador

- Los juegos incluyen calentadores de inducción Mirage® (artículo 5950145) y plantillas aptas para inducción en colores
- Monte las plantillas en mostradores y el calentador de inducción a ras por debajo
- Solicite equipo para líneas de servicio V-Class o Signature Server® personalizadas de Vollrath o instálelos en sus propios mostradores



Se muestra el juego de granito negro



NÚM. ART.	DESCRIPCIÓN	COLOR	DIMENSIONES: PULG (CM)	LOTE CAJA
5960820	Plantilla de cerámica negra, calentador de inducción 5950145	■	18 x 24 (45.7 x 61)	1
5960845	Plantilla de cerámica de granito negra, calentador de inducción 5950145	■	18 x 24 (45.7 x 61)	1
5960835	Plantilla de cerámica de granito bisque, calentador de inducción 5950145	■	18 x 24 (45.7 x 61)	1
5960810	Plantilla de cerámica de granito blanca, calentador de inducción 5950145	■	18 x 24 (45.7 x 61)	1
5960920	Plantilla cerámica negra, 2 cada calentador de inducción 5950145	■	36 x 24 (91.4 x 61)	1
5960945	Plantilla cerámica de granito negra, 2 cada calentador de inducción 5950145	■	36 x 24 (91.4 x 61)	1
5960935	Plantilla cerámica de granito bisque, 2 cada calentador de inducción 5950145	■	36 x 24 (91.4 x 61)	1
5960910	Plantilla cerámica de granito blanca, 2 cada calentador de inducción 5950145	■	36 x 24 (91.4 x 61)	1

N

Calentadores de inducción Mirage® para banquetes

- Menos cables. Conecte hasta 3 unidades entre sí con cables interconectados
- El atractivo y sutil diseño de bajo perfil se coordina con cualquier configuración de servicio
- Vatíaje bajo para mantener la comida caliente durante el servicio
- Parte superior de vidrio negro templado
- Control táctil, 4 ajustes de potencia



NÚM. ART.	DESCRIPCIÓN	COLOR	DIMENSIONES: (L x AN x AL): PULG (CM)	VOLTAJE CA	VATIOS	AMPERIOS	ENCHUFE	LOTE CAJA
5950275	Calentador de inducción para mostrador	Negro	16 x 16 x 3 1/16 (40.6 x 40.6 x 8)	120	300	2.5	5.15P	1
5950280	Calentador de inducción para mostrador	Natural	16 x 16 x 3 1/16 (40.6 x 40.6 x 8)	120	300	2.5	5.15P	1
59502DW	Calentador de inducción empotrado	—	16 x 16 x 3 1/16 (40.6 x 40.6 x 8)	120	300	2.5	5.15P	1

N

Estufa de inducción para wok

- Alta eficiencia de inducción, con un rendimiento parecido al del gas
- 100 selecciones de potencia para controlar la cocción en forma precisa
- Botón turbo para calentar en forma rápida e inmediata
- Sencillos controles digitales de nivel de potencia



Plantilla de acero inoxidable para estufa de inducción empotrada para wok

NÚM. ART.	DESCRIPCIÓN	DIMENSIONES (AN X P X AL): PULG (CM)	VOLTAJE	KW	AMPERIOS	LOTE CAJA
6958301	Estufa* de inducción de mostrador para wok	17 x 20 1/2 x 8 5/8 (43.2 x 51 x 21)	208-240	3-3.5	14.6	1
58814	Wok de acero al carbono	Diámetro del wok 14 (35.6) x altura 3 3/8 (9.9)	—	—	—	1
69584	Plantilla de acero inoxidable para estufa de inducción empotrada para wok	22 x 19 x 3/4 (55.9 x 48.3 x 1.9)	—	—	—	1

* Se despacha con el wok de acero al carbono

TIRAS CALENTADORAS Y CON LUCES

TIRAS CALENTADORAS Y CON LUCES CAYENNE®



Vea 10 razones para comprar una tira calentadora Cayenne en VOLLRATH.com



1 GARANTÍA UN AÑO

Tiras calentadoras Cayenne® cableadas

SIGA ESTOS PASOS PARA CREAR UN NÚMERO DE ARTÍCULO

Nota: Las tiras calentadoras y con luces no se pueden cancelar ni devolver



1

ESCOJA EL VATIAJE Y EL LARGO PARA EL NÚMERO BASE

2

AGREGUE EL VOLTAJE AL NÚMERO BASE

3

AGREGUE EL CONTROL AL NÚMERO BASE

LARGO	VATIAJE UNA	CALROD DOBLE	
CABLEADAS DE VATIAJE MEDIANO			
18" (47.7 cm)	415	830	72702
24" (60.9 cm)	550	1100	72705
30" (76.2 cm)	690	1380	72708
36" (91.4 cm)	825	1650	72711
42" (106.6 cm)	965	1930	72714
48" (121.9 cm)	1100	2200	72717
54" (137.1 cm)	1240	2480	72720
60" (152.4 cm)	1380	2760	72723
66" (167.6 cm)	1515	3030	72726
72" (182.8 cm)	1660	3320	72729
84" (213.3 cm)	1930	3860	72732
CABLEADAS DE VATIAJE ALTO			
18" (47.7 cm)	540	1080	72703
24" (60.9 cm)	720	1440	72706
30" (76.2 cm)	900	1800	72709
36" (91.4 cm)	1080	2160	72712
42" (106.6 cm)	1260	2520	72715
48" (121.9 cm)	1435	2870	72718
54" (137.1 cm)	1615	3230	72721
60" (152.4 cm)	1800	3600	72724
66" (167.6 cm)	1980	3960	72727
72" (182.8 cm)	2160	4320	72730
84" (213.3 cm)	2520	5040	72733

Nota: Las unidades con largo de 66" a 84" (1676 a 365.8 cm) no se ofrecen en 120 V.

TAMAÑO	120V SUFIJO	208V SUFIJO	240V SUFIJO
SIN LUCES			
Una	01	02	03
Doble	21	22	23
CON LUCES			
Una	11	12	13
Doble	31	32	33

En la página 79 encontrará el consumo de amperios y la cantidad de bombillas para la sección iluminada.

UBICACIÓN DEL MONTAJE DE LA CAJA DE CABLEADO Y CONTROL*

	SUFIJO DE LA CAJA DE CABLEADO MONTADA EN EXTREMO**	SUFIJO DE LA CAJA DE CABLEADO MONTADA EN DELANTERO
Conmutador incorporado	—	9
Conmutador remoto	6	61
Interruptor infinito remoto	7	71
Sin control (aplicaciones del fabricante original)	5	51

* Los controles no son adaptables a unidades ya instaladas
 ** Añade 2" (5.1 cm) al largo de la unidad – consulte la hoja de especificaciones
 *** No se ofrecen conmutadores incorporados para ninguna tira calentadora de vatiaje alto – consulte la hoja de especificaciones

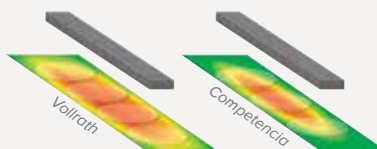
EJEMPLO DE NÚMERO DE ARTÍCULO CONFIGURADO

El ejemplo de número de artículo que se muestra aquí corresponde a una unidad cableada de vatiaje mediano de 60" (152.4 cm), doble de 208 V con luces y conmutador remoto.



- Calientan de extremo a extremo minimizando las áreas frías de 6" a 9" (15 a 23 cm) de los modelos de la competencia.
- El área de comida segura un 33% mayor permite conservar más alimentos a temperaturas seguras y constantes

Área de comida segura
33%
 más grande



MODELO DE TIRA CALENTADORA CAYENNE®

Imágenes térmicas del perfil calórico irradiando desde la superficie de aluminio tras 3 horas de uso – tiras calentadoras de 36" (91.4 cm) a una altura de 11" (28 cm).



Tiras Cayenne® con luces

LAS TIRAS CAYENNE® CON LUCES SE USAN PARA ILUMINAR LAS ÁREAS DE PRESENTACIÓN O PREPARACIÓN DE ALIMENTOS.

- Caja de aluminio técnicamente estructurada que ofrece resistencia máxima con peso mínimo
- Reflector iluminado estándar de acero inoxidable pulido que dirige el máximo de luz al área de presentación
- 120 V, monofásica



BOMBILLAS DE 40 VATIOS ESTÁNDAR



LARGO	NÚM. MODELO	NÚM. TOTAL DE BOMBILLAS	CONSUMO AMPERIOS
18" (47.7 cm)	7286000	2	0.7
24" (60.9 cm)	7286100	2	0.7
30" (76.2 cm)	7286200	2	0.7
36" (91.4 cm)	7286300	4	1.4
42" (106.6 cm)	7286400	4	1.4
48" (121.9 cm)	7286500	4	1.4
54" (137.1 cm)	7286600	6	2
60" (152.4 cm)	7286700	6	2
66" (167.6 cm)	7286800	6	2
72" (182.8 cm)	7286900	6	2

BOMBILLAS DE PRESENTACIÓN DE 60 VATIOS

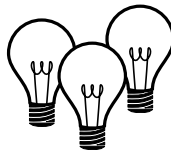


LARGO	NÚM. MODELO	NÚM. TOTAL DE BOMBILLAS	CONSUMO AMPERIOS
18" (47.7 cm)	7286002	2	1
24" (60.9 cm)	7286102	2	1
30" (76.2 cm)	7286202	2	1
36" (91.4 cm)	7286302	4	2
42" (106.6 cm)	7286402	4	2
48" (121.9 cm)	7286502	4	2
54" (137.1 cm)	7286602	6	3
60" (152.4 cm)	7286702	6	3
66" (167.6 cm)	7286802	6	3
72" (182.8 cm)	7286902	6	3

Nota: Conforme los términos y condiciones de Vollrath todas las tiras con luces constituyen pedidos personalizados por lo que no se pueden cancelar ni devolver.

Bombillas inastillables revestidas de Teflon®

- Bombillas de repuesto – artículo 23236, Lote de caja 4



LARGO UNIDAD	NÚM. BOMBILLAS DE 40 VATIOS	TOTAL AMP. (120 V)
18"-30" (47.7-76.2 cm)	2	.7
36"-48" (91.4-121.9 cm)	4	1.4
54"-72" (137.1-182.8 cm)	6	2.1
84" (213.3 cm)	8	2.8

Borde negro Kool-Touch®



- Previene quemaduras por contacto con la superficie lateral
- Resalta la apariencia visual de las tiras calentadoras o con luces
- Adaptable en terreno

LARGO BORDE	NÚM. ART.	L/C	LARGO BORDE	NÚM. ART.	L/C
18" (47.7 cm)	1789718	2	48" (121.9 cm)	1789748	2
24" (60.9 cm)	1789724	2	54" (137.1 cm)	1789754	2
30" (76.2 cm)	1789730	2	60" (152.4 cm)	1789760	2
36" (91.4 cm)	1789736	2	66" (167.6 cm)	1789766	2
42" (106.6 cm)	1789742	2	72" (182.8 cm)	1789772	2

Para largos superiores a 72" (182.8 cm), pida el borde en dos partes que igualen el largo deseado. Normalmente se requiere recortar un poco el borde al instalarlo.

Opciones de montaje enchufables



Patas en C de acero inoxidable



Patas en T de acero inoxidable

ESTILO DE PATA	NÚM. ART.	PARA USAR CON
Pata en C de 13" (33.0 cm)	4450613	Unidades de vatijaje mediano
Pata en T, ajustable de 8" a 15" (22.8 y 38.1 cm)	44504	Unidades de vatijaje mediano

Nota: UL exige que todas las tiras calentadoras con cable y enchufe de todas las marcas se monten en patas. Conforme los términos y condiciones de Vollrath todas las tiras calentadoras constituyen pedidos personalizados por lo que no se pueden cancelar ni devolver.

Opciones de montaje cableado



Superficie de altura



Centro

Las superficies incombustibles pueden usar un espacio libre de 1" (2.5 cm). Las superficies combustibles requieren un espacio libre de 2" (5.1 cm).

ESTILO DE SOPORTES	ART.	L/C
Montaje en superficie de altura (2 por juego)	44545	2
	44546	2
Montaje central	44140	1
	44145	1

Para unidades dobles, duplique la cantidad de soportes recomendados

Para las unidades con largo superior a 72" (182.8 cm) se recomiendan soportes de montaje central. Pueden usarse solos o combinados con soportes de montaje en superficie de altura.

CANTIDAD DE SOPORTES DE MONTAJE CENTRAL RECOMENDADOS

LARGO UNIDAD	NÚM. DE SOPORTES
18" (45.7 cm)	2
> 18" (45.7 cm)	3
> 42" (106.7 cm)	4
> 60" (152.4 cm)	5
> 84" (213.4 cm)	6

PROTECCIONES CONTRA ALIENTO



Estilo tradicional

SIGA ESTOS PASOS PARA CONFIGURAR SU PROTECCIÓN CONTRA ALIENTO

- Dimensionadas para empotrados Vollrath
- Nota: Las protecciones contra aliento se fabrican a pedido y no se pueden devolver



Aparador con repisa superior para autoservicio



Aparador de lado único**



Aparador vertical para autoservicio**



Aparador de dos lados



Aparador de lado único con repisa superior

1

ESCOJA UN ESTILO

Para seleccionar un estilo, introduzca el prefijo correspondiente antes del número de artículo.

Nota: Las protecciones contra aliento verticales para autoservicio no se ofrecen con certificación NSF2

2

ESCOJA UN NÚMERO DE ARTÍCULO

Para seleccionar un número de artículo, introduzca el número de artículo base correspondiente después del prefijo.

**Nota: No se ofrecen artículos de 2 receptáculos o 2 fuentes para todos los estilos Signature Server®*

3

ESCOJA UN COLOR

Para seleccionar un color, introduzca el sufijo correspondiente después del número de artículo base.

4

ESCOJA UN ACCESORIO (OPCIONAL)

Para seleccionar un accesorio, introduzca el sufijo correspondiente después del sufijo del núm. de color.

Nota: NO se ofrecen tiras con luces ni tiras calentadoras con luces para los estilos de aparador de lado único y vertical para autoservicio.

PROTECCIONES CONTRA ALIENTO NSF

Agregue una "N" al principio del núm. de artículo para indicar que se trata de una protección contra aliento con certificación NSF2.

Nota: Las protecciones contra aliento están dimensionadas para usarse con empotrados Vollrath (salvo las unidades Slim Line. En la hoja de especificaciones encontrará las dimensiones)

APARADOR DE DOS LADOS

PB89285	2 recep. o 2 fuentes
PB89286	3 recep. o 3 fuentes
PB89287	4 recep. o 4 fuentes
PB89288	5 recep. o 5 fuentes
PB89289	6 recep. o 6 fuentes

APARADOR DE LADO ÚNICO CON REPISA SUPERIOR

PB89280	2 recep. o 2 fuentes
PB89281	3 recep. o 3 fuentes
PB89282	4 recep. o 4 fuentes
PB89283	5 recep. o 5 fuentes
PB89284	6 recep. o 6 fuentes

APARADOR DE LADO ÚNICO

PB89270	2 recep. o 2 fuentes
PB89271	3 recep. o 3 fuentes
PB89272	4 recep. o 4 fuentes
PB89273	5 recep. o 5 fuentes
PB89274	6 recep. o 6 fuentes

APARADOR CON REPISA SUPERIOR PARA AUTOSERVICIO

PB89265	2 recep. o 2 fuentes
PB89266	3 recep. o 3 fuentes
PB89267	4 recep. o 4 fuentes
PB89268	5 recep. o 5 fuentes
PB89269	6 recep. o 6 fuentes

APARADOR VERTICAL PARA AUTOSERVICIO

PB89260	2 recep. o 2 fuentes
PB89261	3 recep. o 3 fuentes
PB89262	4 recep. o 4 fuentes
PB89263	5 recep. o 5 fuentes
PB89264	6 recep. o 6 fuentes

SUFJO COLOR

99	Aluminio anodizado
00	Cromo
10	Bronce
20	Negro martelé semibrillante
30	Negro 80% brillante
40	Blanco martelé
50	Veta de cobre
60	Veta de plata
70	Negro/blanco
80	Plateado Hammertone

Nota: Todos los accesorios tienen 120 V. Se ofrecen también tamaños personalizados y otros voltajes para accesorios. Diríjase a su representante de ventas de Vollrath para obtener más información.

Todos los colores son con revestimiento pulvimetalúico con excepción del "99" (aluminio anodizado, acero inoxidable).

SUF. OPCIONES

66	Luces fluor. p/unidades de 2 recep.
05	Luces incand. p/unidades de 2 recep.
95	Tiras calentadoras p/unidades 2 recep.
13	Tiras calentadoras c/luces p/unidades de 2 recep.
67	Luces fluor. para unidades de 3 recep.
06	Luces incand. p/unidades de 3 recep.
68	Tiras calentadoras p/unidades 3 recep.
01	Tiras calentadoras c/luces p/unidades de 3 recep.
92	Luces fluor. para unidades de 4 recep.
07	Luces incand. p/unidades de 4 recep.
97	Tiras calentadoras p/unidades 4 recep.
02	Tiras calentadoras c/luces p/unidades de 4 recep.
93	Luces fluor. para unidades de 5 recep.
08	Luces incand. p/unidades de 5 recep.
98	Tiras calentadoras p/unidades 5 recep.
03	Tiras calentadoras c/luces p/unidades de 5 recep.
94	Luces fluor. para unidades de 6 recep.
09	Luces incand. p/unidades de 6 recep.
11	Tiras calentadoras p/unidades 6 recep.
04	Tiras calentadoras c/luces p/unidades de 6 recep.

EJEMPLO DE NÚMERO DE ARTÍCULO CONFIGURADO

El ejemplo de número de artículo siguiente corresponde a un aparador NSF de dos lados para 2 receptáculos, con negro 80% brillante y luces incandescentes montadas sobre mostrador de superficie laminada o sólida.



Estilo progresivo



SIGA ESTOS PASOS PARA CONFIGURAR SU PROTECCIÓN CONTRA ALIENTO

- Dimensionadas para empotrados Vollrath
- Nota: las protecciones contra aliento se fabrican a pedido y no se pueden devolver



Aparador de dos lados



Aparador de lado único con repisa superior



Aparador de lado único



Aparador con repisa superior para autoservicio

1

ESCOJA UN ESTILO

Para seleccionar un estilo, introduzca el prefijo correspondiente antes del número de artículo.

2

ESCOJA UN NÚMERO DE ARTÍCULO

Para seleccionar un número de artículo, introduzca el número de artículo base correspondiente después del prefijo.

**Nota: No se ofrecen artículos de 2 receptáculos o 2 fuentes para todos los estilos Signature Server®*

3

ESCOJA UN COLOR

Para seleccionar un color, introduzca el sufijo correspondiente después del número de artículo base.

4

ESCOJA UN ACCESORIO (OPCIONAL)

Para seleccionar un accesorio, introduzca el sufijo correspondiente después del sufijo del núm. de color.

Nota: NO se ofrecen tiras con luces ni tiras calentadoras con luces para los estilos de aparador de lado único.

PROTECCIONES CONTRA ALIENTO NSF

Agregue una "N" al principio del núm. de artículo para indicar que se trata de una protección contra aliento con certificación NSF2.

Nota: Las protecciones contra aliento están dimensionadas para usarse con empotrados Vollrath (salvo las unidades Slim Line. En la hoja de especificaciones encontrará las dimensiones)

PROTECCIONES CONTRA ALIENTO AJUSTABLES

Comuníquese con Vollrath para obtener cotizaciones personalizadas de las protecciones contra aliento ajustables



APARADOR DE DOS LADOS

GB98400	2 recep. o 2 fuentes
GB98401	3 recep. o 3 fuentes
GB98402	4 recep. o 4 fuentes
GB98403	5 recep. o 5 fuentes
GB98404	6 recep. o 6 fuentes

APARADOR DE LADO ÚNICO CON REPISA SUPERIOR

GB98405	2 recep. o 2 fuentes
GB98406	3 recep. o 3 fuentes
GB98407	4 recep. o 4 fuentes
GB98408	5 recep. o 5 fuentes
GB98409	6 recep. o 6 fuentes

APARADOR DE LADO ÚNICO

GB98410	2 recep. o 2 fuentes
GB98411	3 recep. o 3 fuentes
GB98412	4 recep. o 4 fuentes
GB98413	5 recep. o 5 fuentes
GB98414	6 recep. o 6 fuentes

APARADOR CON REPISA SUPERIOR PARA AUTOSERVICIO

GB98415	2 recep. o 2 fuentes
GB98416	3 recep. o 3 fuentes
GB98417	4 recep. o 4 fuentes
GB98418	5 recep. o 5 fuentes
GB98419	6 recep. o 6 fuentes

SUFIJO COLOR

99	Gris martelé estándar
00	Cromo
10	Bronce
20	Negro martelé semibrillante
30	Negro 80% brillante
40	Blanco martelé
50	Veta de cobre
60	Veta de plata
70	Negro/blanco
80	Plateado Hammertone

Nota: Todos los accesorios tienen 120 V. Se ofrecen también tamaños personalizados y otros voltajes para accesorios. Dirijase a su representante de ventas de Vollrath para obtener más información.

Todos los colores son con revestimiento pulvimetálico con excepción del "99" (aluminio anodizado, acero inoxidable).

SUF. OPCIONES

25	Luces fluor. p/unidades de 2 recep.
15	Luces incand. p/unidades de 2 recep.
35	Tiras calentadoras p/unidades 2 recep.
12	Tiras calentadoras c/luces p/unidades de 2 recep.
26	Luces fluor. p/unidades de 3 recep.
31	Luces incand. p/unidades de 3 recep.
36	Tiras calentadoras p/unidades 3 recep.
41	Tiras calentadoras c/luces p/unidades de 3 recep.
27	Luces fluor. p/unidades de 4 recep.
32	Luces incand. p/unidades de 4 recep.
37	Tiras calentadoras p/unidades 4 recep.
42	Tiras calentadoras c/luces p/unidades de 4 recep.
28	Luces fluor. p/unidades de 5 recep.
33	Luces incand. p/unidades de 5 recep.
38	Tiras calentadoras p/unidades 5 recep.
43	Tiras calentadoras c/luces p/unidades de 5 recep.
29	Luces fluor. p/unidades de 6 recep.
34	Luces incand. p/unidades de 6 recep.
39	Tiras calentadoras p/unidades 6 recep.
44	Tiras calentadoras c/luces p/unidades de 6 recep.

EJEMPLO DE NÚMERO DE ARTÍCULO CONFIGURADO

El ejemplo de número de artículo siguiente corresponde a un aparador NSF de dos lados para 2 receptáculos, con negro 80% brillante y luces incandescentes montadas sobre mostrador de superficie laminada o sólida.

1 NGB 2 98400 3 30 4 15

Estilo contemporáneo

SIGA ESTOS PASOS PARA CONFIGURAR SU PROTECCIÓN CONTRA ALIENTO

- Dimensionadas para empotrados Vollrath
- Nota: Las protecciones contra aliento se fabrican a pedido y no se pueden devolver



Aparador de dos lados



Aparador de lado único con repisa superior



Aparador con repisa superior para autoservicio

1

ESCOJA UN ESTILO

Para seleccionar un estilo, introduzca el prefijo correspondiente antes del número de artículo.

2

ESCOJA UN NÚMERO DE ARTÍCULO

Para seleccionar un número de artículo, introduzca el número de artículo base correspondiente después del prefijo.

**Nota: No se ofrecen artículos de 2 receptáculos o 2 fuentes para todos los estilos Signature Server®*

3

ESCOJA UN COLOR

Para seleccionar un color, introduzca el sufijo correspondiente después del número de artículo base.

4

ESCOJA UN ACCESORIO (OPCIONAL)

Para seleccionar un accesorio, introduzca el sufijo correspondiente después del sufijo del número de color.

Nota: NO se ofrecen tiras con luces ni tiras calentadoras con luces para los estilos de aparador de lado único y vertical para autoservicio.

PROTECCIONES CONTRA ALIENTO NSF

Agregue una "N" al principio del núm. de artículo para indicar que se trata de una protección contra aliento con certificación NSF2.

Nota: Las protecciones contra aliento están dimensionadas para usarse con empotrados Vollrath (salvo las unidades Slim Line. En la hoja de especificaciones encontrará las dimensiones)



NÚM. ART. DESCRIPCIÓN

APARADOR DE DOS LADOS

CB98663	2 recep. o 2 fuentes
CB98637	3 recep. o 3 fuentes
CB98638	4 recep. o 4 fuentes
CB98639	5 recep. o 5 fuentes
CB98640	6 recep. o 6 fuentes

APARADOR DE LADO ÚNICO CON REPISA SUPERIOR

CB98662	2 recep. o 2 fuentes
CB98651	3 recep. o 3 fuentes
CB98652	4 recep. o 4 fuentes
CB98653	5 recep. o 5 fuentes
CB98654	6 recep. o 6 fuentes

APARADOR DE LADO ÚNICO

CB98661	2 recep. o 2 fuentes
CB98633	3 recep. o 3 fuentes
CB98634	4 recep. o 4 fuentes
CB98635	5 recep. o 5 fuentes
CB98636	6 recep. o 6 fuentes

APARADOR CON REPISA SUPERIOR PARA AUTOSERVICIO

CB98660	2 recep. o 2 fuentes
CB98650	3 recep. o 3 fuentes
CB98626	4 recep. o 4 fuentes
CB98627	5 recep. o 5 fuentes
CB98628	6 recep. o 6 fuentes

SUFJO COLOR

99	Acero inox. cepillado
10	Bronce
30	Negro 80% brillante

Nota: Todos los accesorios tienen 120 V. Se ofrecen también tamaños personalizados y otros voltajes para accesorios. Diríjase a su representante de ventas de Vollrath para obtener más información.

Todos los colores son con revestimiento pulvimetálico con excepción del "99" (aluminio anodizado, acero inoxidable).

SUF. OPCIONES

25	Luces fluor. p/unidades de 2 recep.
52	Tiras calentadoras p/unidades 2 recep.
57	Tiras calentadoras c/luces p/unidades de 2 recep.
45	Luces fluor. p/unidades de 3 recep.
53	Tiras calentadoras p/unidades 3 recep.
58	Tiras calentadoras c/luces p/unidades de 3 recep.
14	Luces fluor. p/unidades de 4 recep.
54	Tiras calentadoras p/unidades 4 recep.
59	Tiras calentadoras c/luces p/unidades de 4 recep.
46	Luces fluor. p/unidades de 5 recep.
55	Tiras calentadoras p/unidades 5 recep.
90	Tiras calentadoras c/luces p/unidades de 5 recep.
51	Luces fluor. p/unidades de 6 recep.
56	Tiras calentadoras p/unidades 6 recep.
91	Tiras calentadoras c/luces p/unidades de 2 recep.

EJEMPLO DE NÚMERO DE ARTÍCULO CONFIGURADO

El ejemplo de número de artículo siguiente corresponde a un aparador modelo NSF de autoservicio para 6 receptáculos con repisa superior de acero inoxidable cepillado, más una tira calentadora y luces montadas sobre mostrador de superficie laminada o sólida.

1 2 3 4
N C B 9 8 6 2 8 9 9 9 1

Embisagradas de bajo perfil

- La bisagra de múltiples posiciones permite girar el vidrio hacia arriba y abajo o mantenerlo firmemente en cualquier posición
- Limpieza y acceso más sencillos al producto
- Una sola persona puede levantar y bajar los paneles de vidrio
- Vidrio templado de ¼" (6 mm) para garantizar una mayor durabilidad así como una vista clara de la comida
- El perfil bajo crea un área de visualización más abierta hacia la comida
- Disponibles en unidades Signature Server® y V-Class personalizadas de Vollrath
- Montaje pulcro en el mostrador sin necesidad de una brida grande
- Los soportes verticales de aluminio extruido incluyen una canaleta de cableado incorporada para adaptar las opciones de iluminación y calor



EN VOLLRATH.COM ENCONTRARÁ
LAS ESPECIFICACIONES DE LOS
PRODUCTOS



APARADOR DE DOS LADOS

LP55277	2 recep. o 2 fuentes
LP55278	3 recep. o 3 fuentes
LP55279	4 recep. o 4 fuentes
LP55280	5 recep. o 5 fuentes
LP55281	6 recep. o 6 fuentes

COLOR

☐ (99) Acero inoxidable

VITRINAS

VITRINAS REFRIGERADAS Y CALENTADAS EMPOTRADAS

CON UNA BASE ATRACTIVAMENTE DISEÑADA, ESTAS VERSÁTILES VITRINAS COMPLEMENTARÁN CUALQUIER ALIMENTO COMO UNA VITRINA EMPOTRADA O DE MOSTRADOR.



Vitrinas refrigeradas y calentadas

- La base atractivamente diseñada permite usar la vitrina en forma empotrada o como unidad de mostrador autónoma - use dos o más unidades para crear excelentes líneas de vitrinas calentadas/refrigeradas para exhibición
- Las tiras de luces internas ubicadas en la parte superior del gabinete y debajo de la repisa superior crean una óptima exhibición de la comida en toda la vitrina
- Los ventiladores dobles hacen circular el aire por toda la unidad para garantizar un control uniforme de la temperatura
- El vidrio delantero triplemente esmerilado brinda más resistencia y aislamiento
- Levante y retire las puertas corredizas traseras para efectuar fácilmente cambios en la exhibición y realizar la limpieza al final de la jornada
- Termostato digitalmente controlado para ajustes precisos y uniformes
- Nota: estos artículos deben despacharse en camiones



NÚM. ART.	NÚM. MODELO	DESCRIPCIÓN	DIMEN. GENERALES (L X AN X AL): PULG (CM)	HP	VOLTAJE	A	ENCHUFE
VITRINAS REFRIGERADAS - MARGEN DE TEMPERATURA DE 36° A 46° F (2° A 21° C)							
40842	RDE7136	Repisa refrigerada de 36" (91.4 cm)	21 x 36 x 32½ (53.3 x 91.4 x 82.6)	¼	120 CA	3.4	5-15P
40843	RDE7148	Repisa refrigerada de 48" (122 cm)	21 x 48 x 32½ (53.3 x 121.9 x 82.6)	¼	120 CA	4.2	5-15P
40844	RDE7160	Repisa refrigerada de 60" (152 cm)	21 x 60 x 32½ (53.3 x 152.4 x 82.6)	¼	120 CA	4.4	5-15P
VITRINAS CALENTADAS - MARGEN DE TEMPERATURA DE 104° A 158° F (40° A 70° C)							
40845	HDE7136	Repisa calentada de 36" (91.4 cm)	21 x 36 x 32½ (53.3 x 91.4 x 82.6)	670	120 CA	5.6	5-15P
40846	HDE7148	Repisa calentada de 48" (122 cm)	21 x 48 x 32½ (53.3 x 121.9 x 82.6)	710	120 CA	5.9	5-15P
40847	HDE7160	Repisa calentada de 60" (152 cm)	21 x 60 x 32½ (53.3 x 152.4 x 82.6)	750	120 CA	6.3	5-15P

LAVABOS



Lavabos murales

- Calibre 20 de alto peso
- Grifo con montaje antisalpicaduras opcional, cumple la norma AB1953 sin plomo – cuerpo entero de latón
- Acero inoxidable tipo 304
- Brida con acabado cepillado
- Alto salpicadero trasero
- Cuenco de drenaje de una sola pieza
- Drenaje positivo – diám. de 2" (5.1 cm)
- 2 orificios en centro de 4" (10.2 cm)



*El registro NSF y CSA rige para el cuenco del lavabo solamente

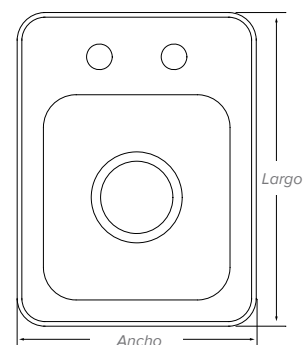
NÚM. ART.	DESCRIPCIÓN	DIMENSIONES GENERALES AN x L: PULG (CM)	TAMAÑO DEL CUENCO AN x L x P PULG (CM)	LOTE CAJA
141-O	Lavabo	17 x 15 (43.2 x 38.1)	13 ¹ / ₁₆ x 9 ⁹ / ₁₆ x 5 ¹ / ₂ (34.4 x 24.3 x 14)	1
141-OC	Lavabo con colador	17 x 15 (43.2 x 38.1)	13 ¹ / ₁₆ x 9 ⁹ / ₁₆ x 5 ¹ / ₂ (34.4 x 24.3 x 14)	1
K1410-C	Lavabo con colador y grifo cuello de cisne	17 x 15 (43.2 x 38.1)	13 ¹ / ₁₆ x 9 ⁹ / ₁₆ x 5 ¹ / ₂ (34.4 x 24.3 x 14)	1
K1410-CP	Lavabo con colador, grifo cuello de cisne y sifón en P	17 x 15 (43.2 x 38.1)	13 ¹ / ₁₆ x 9 ⁹ / ₁₆ x 5 ¹ / ₂ (34.4 x 24.3 x 14)	1
1411*	Lavabo para usarse con grifo hidromezclador electrónico (no se incluye)	17 x 15 (43.2 x 38.1)	13 ¹ / ₁₆ x 9 ⁹ / ₁₆ x 5 ¹ / ₂ (34.4 x 24.3 x 14)	1

CON LADOS CON PROTECCIÓN ANTISALPICADURAS

1410-O	Lavabo con protecciones antisalpicaduras	17 x 15 (43.2 x 38.1)	13 ¹ / ₁₆ x 9 ⁹ / ₁₆ x 5 ¹ / ₂ (34.4 x 24.3 x 14)	1
1410CS	Lavabo con protecciones antisalpicaduras y colador	17 x 15 (43.2 x 38.1)	13 ¹ / ₁₆ x 9 ⁹ / ₁₆ x 5 ¹ / ₂ (34.4 x 24.3 x 14)	1
K1410CS	Lavabo con protecciones antisalpicaduras, colador y grifo cuello de cisne	17 x 15 (43.2 x 38.1)	13 ¹ / ₁₆ x 9 ⁹ / ₁₆ x 5 ¹ / ₂ (34.4 x 24.3 x 14)	1

* La unidad 1411 tiene un solo orificio

CLAVE DE DIMENSIONES DEL LAVABO



ACCESORIOS		LOTE CAJA
2613*	Grifo cuello de cisne – cumple la norma AB1953 sin plomo	1
2004*	Juego de reparación para el grifo 2613	1
7466*	Colador para drenaje de 2" (5.1 cm)	1
1410T*	Extensión de tubo de drenaje de 4" (10.2 cm)	24

* Artículo importado



En VOLLRATH.com encontrará las hojas de especificaciones de lavabos



PRO_K1410-CP



2613



1410T



7466

Fregaderos de bar

- Calibre 20 de alto peso
- Acero inoxidable tipo 304
- De sobreponer
- Cuenco satinado con brida de acabado cepillado
- Cuenco de drenaje de una sola pieza
- Montaje en puntales, se incluyen los soportes
- Drenaje positivo – diámetro de 3½" (9 cm)
- Grifo con montaje antisalpicaduras opcional, cumple la norma AB1953 sin plomo – cuerpo entero de latón
- 2 orificios en centros de 4" (10.2 cm)



*El registro NSF y CSA rige para el cuenco del fregadero solamente

NÚM. ART.	DESCRIPCIÓN	DIMEN. GENERALES AN x L: PULG (CM)	TAMAÑO DEL CUENCO AN x L x P PULG (CM)	LOTE CAJA
155-4	Fregadero	15 x 15 (38.1 x 38.1)	11 x 10 x 6 3/16 (28 x 25.4 x 15.7)	1
1554-C	Fregadero con colador	15 x 15 (38.1 x 38.1)	11 x 10 x 6 3/16 (28 x 25.4 x 15.7)	1
K1554-C	Fregadero con colador y grifo cuello de cisne	15 x 15 (38.1 x 38.1)	11 x 10 x 6 3/16 (28 x 25.4 x 15.7)	1
1551*	Fregadero para usarse con grifo hidromezclador electrónico (no se incluye)	15 x 15 (38.1 x 38.1)	11 x 10 x 6 3/16 (28 x 25.4 x 15.7)	1
173-4-2	Fregadero	13 x 17 (33 x 43.2)	10 x 11 x 6 3/16 (25.4 x 28 x 15.7)	1
1734-C	Fregadero con colador	13 x 17 (33 x 43.2)	10 x 11 x 6 3/16 (25.4 x 28 x 15.7)	1
K1734-C	Fregadero con colador y grifo cuello de cisne	13 x 17 (33 x 43.2)	10 x 11 x 6 3/16 (25.4 x 28 x 15.7)	1

* Tiene un solo orificio

ACCESORIOS

LOTE CAJA

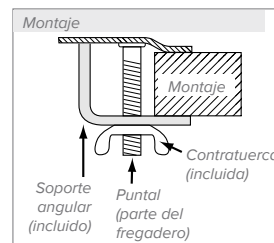
2612	Grifo cuello de cisne, centros de 4" (10.2 cm), alto de 7½" (19.1 cm)	1
2005	Juego de reparación para el grifo 2612	1
7400P*	Colador para drenajes de 3½" (8.9 cm)	1

Fregaderos empotrados

- Disponibles en calibre 20 de alto peso y calibre 22 de peso estándar
- Acero inoxidable tipo 304
- De sobreponer o reborde plano
- Cuenco de drenaje de una sola pieza
- Cuenco satinado con brida de acabado cepillado



*El registro NSF y CSA rige para el cuenco del fregadero solamente



NÚM. ART.	DESCRIPCIÓN	CALIBRE	DIMENSIONES GENERALES AN x L PULG (CM)	TAMAÑO DEL CUENCO AN x L x P PULG (CM)	DIÁM. DRENAJE	LOTE CAJA
FREGADEROS DE SOBREPONER						
212560*	Fregadero de cuenco único	22	13 x 15¾ (33 x 40.0)	11 x 13¾ x 6 (27.9 x 33.6 x 15.2)	2 (5.1)	1
101-1-1	Fregadero de cuenco único	20	13 x 17 (33 x 43.2)	10 x 14 x 10 (25.4 x 35.6 x 25.4)	3½ (8.9)	1
101-1-2	Fregadero de cuenco único	20	13 x 17 (33 x 43.2)	10 x 14 x 10 (25.4 x 35.6 x 25.4)	2 (5.1)	1
173-1	Fregadero de cuenco único	20	13 x 17 (33 x 43.2)	10 x 14 x 6 ½ (25.4 x 35.6 x 16.5)	3½ (8.9)	1
229-1	Fregadero de cuenco único	20	22 x 19 (55.9 x 48.3)	16 x 18½ x 6 ½ (40.6 x 47 x 16.5)	3½ (8.9)	1
102-1-1	Fregadero de cuenco doble	20	25 x 17 (63.5 x 43.2)	10 x 14 x 10 (25.4 x 35.6 x 25.4)	3½ (8.9)	4
102-1-2	Fregadero de cuenco doble	20	25 x 17 (63.5 x 43.2)	10 x 14 x 10 (25.4 x 35.6 x 25.4)	2 (5.1)	4
FREGADEROS DE REBORDE PLANO						
131-8	Fregadero de cuenco único	22	13 x 10¾ (33 x 27.3)	9¾ x 11¾ x 4 (23.8 x 29.8 x 10.2)	2 (5.1)	6
131-9	Fregadero de cuenco único	22	13 x 10¾ (33 x 27.3)	9¾ x 11¾ x 6 ½ (23.8 x 29.8 x 16.5)	2 (5.1)	6

*Con certificación CSA

Fregaderos soldados/montaje inferior

- Disponibles en calibre 20 de alto peso y calibre 18 de peso extrapesado
- Acero inoxidable tipo 304
- Brida de 1" (2.5 cm)
- Cuenca satinada con brida de acabado cepillado
- Cuenca de drenaje de una sola pieza

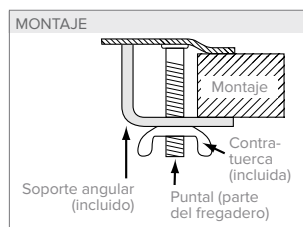


NÚM. ART.	DESCRIPCIÓN	DIMENSIONES GENERALES AN X L PULG (CM)	TAMAÑO DEL CUENCO AN x L x P PULG (CM)	DIÁM. DRENAJE	LOTE CAJA
CALIBRE 20 DE ALTO PESO					
9101-1	Fregadero de cuenco único	11 x 16 (27.9 x 40.6)	9 x 14 x 10 (22.9 x 35.6 x 25.4)	3½ (8.9)	4
10101-0*	Fregadero de cuenco único	12 x 16 (30.5 x 40.6)	10 x 14 x 10 (25.4 x 35.6 x 25.4)	—	4
10101-1P	Fregadero de cuenco único	12 x 16 (30.5 x 40.6)	10 x 14 x 10 (25.4 x 35.6 x 25.4)	3½ (8.9)	4
12101-1	Fregadero de cuenco único	14 x 16 (35.6 x 40.6)	12 x 14 x 10 (30.5 x 35.6 x 25.4)	3½ (8.9)	2
9102-1	Fregadero de cuenco doble	21 x 16 (53.3 x 40.6)	9 x 14 x 10 (22.9 x 35.6 x 25.4)	3½ (8.9)	1
10102-1	Fregadero de cuenco doble	23 x 16 (58.4 x 40.6)	10 x 14 x 10 (25.4 x 35.6 x 25.4)	3½ (8.9)	1
12102-1	Fregadero de cuenco doble	27 x 16 (68.6 x 40.6)	12 x 14 x 10 (30.5 x 35.6 x 25.4)	3½ (8.9)	1
9103-1	Fregadero de cuenco triple	31 x 16 (78.7 x 40.6)	9 x 14 x 10 (22.9 x 35.6 x 25.4)	3½ (8.9)	1
10103-1	Fregadero de cuenco triple	34 x 16 (86.4 x 40.6)	10 x 14 x 10 (25.4 x 35.6 x 25.4)	3½ (8.9)	1
12103-1	Fregadero de cuenco triple	40 x 16 (101.6 x 40.6)	12 x 14 x 10 (30.5 x 35.6 x 25.4)	3½ (8.9)	1
CALIBRE 18 DE SUPERALTO PESO					
12121-1	Fregadero de cuenco único	14 x 16 (35.6 x 40.6)	12 x 14 x 12 (30.5 x 35.6 x 30.5)	3½ (8.9)	2
16141-1	Fregadero de cuenco único	18 x 21 (45.7 x 53.3)	16 x 19 x 14 (40.6 x 48.3 x 35.6)	3½ (8.9)	1
12122-1	Fregadero de cuenco doble	27 x 16 (68.6 x 40.6)	12 x 14 x 12 (30.5 x 35.6 x 30.5)	3½ (8.9)	1
12123-1	Fregadero de cuenco triple	40 x 16 (101.6 x 40.6)	12 x 14 x 12 (30.5 x 35.6 x 30.5)	3½ (8.9)	1
12123-2	Fregadero de cuenco triple	40 x 16 (101.6 x 40.6)	12 x 14 x 12 (30.5 x 35.6 x 30.5)	2 (5.1)	1

*Fregadero liso. Sin drenaje.

Fregaderos para carros de venta

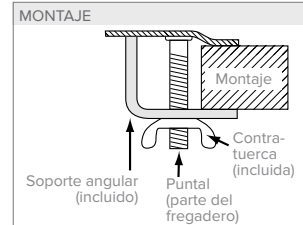
- Calibre 22 de peso estándar
- Acero inoxidable tipo 304
- De sobreponer
- Cuenca satinada con brida de acabado cepillado
- Montaje en puntales, se incluyen los soportes
- Drenaje de 2" (5.1 cm)
- Amortiguación de ruidos



NÚM. ART.	DESCRIPCIÓN	DIMEN. GENERALES AN X L PULG (CM)	TAMAÑO DEL CUENCO AN x L x P PULG (CM)	LOTE CAJA
12065-2	Fregadero de cuenco doble	17 x 13 (43.2 x 33.0)	6⅞ x 12⅞ x 5 (15.6 x 30.8 x 12.7)	1
12065-3	Fregadero de cuenco triple	21 x 13 (53.3 x 33.0)	6⅞ x 12⅞ x 5 (15.6 x 30.8 x 12.7)	1

Fregaderos redondos

- Acero inoxidable tipo 304
- Acero inoxidable pulido
- De sobreponer
- Montaje superior o inferior
- Drenaje positivo (201250 solamente)
- Drenaje con diámetro de 2" (5.1 cm)
- Montaje en puntal
- Incluye los soportes de montaje
- Brida con acabado cepillado
- Cuenco satinado



NÚM. ART.	DESCRIPCIÓN	CALIBRE	DIÁM. GENERAL PULG (CM)	TAMAÑO DEL CUENCO DIÁM. x D PULG (CM)	LOTE CAJA
201250*	Fregadero	22	12 ¹⁵ / ₁₆ (32.9)	10 ³ / ₄ x 4 ¹ / ₂ (27.3 x 11.4)	5
201260	Fregadero con lados rectos	20	12 ¹ / ₄ (31.1)	10 ³ / ₈ x 5 ¹ / ₄ (26.2 x 13.3)	1

* Solo el 201250 tiene certificación CSA

Depósito para posos

- Acero inoxidable
- Tamaño de un sexto, profundidad de 4" (10.2 cm)
- Barra revestida de caucho para posos
- Incluye patas de caucho montables



NÚM. ART.	DIMENSIONES REBORDE PULG (CM)	CAPACIDAD (CT GAL)	LOTE CAJA
E06064-KB	6 ¹ / ₈ x 6 ³ / ₈ x 4 (17.2 x 16.2 x 10.2)	1 ¹ / ₈	1

Botes para desechos

- Acero inoxidable
- No se pica, rompe ni corroe y tiene un acabado fácil de limpiar
- El resistente collarín redondeado es suave y calza adecuadamente en cualquier mostrador



NÚM. ART.	DIMENSIONES REBORDE DIÁM. x P PULG (CM)	LOTE CAJA
BOTES RECTANGULARES PARA DESECHOS		
E6WC02	Tamaño de un sexto x 2 (5.1) profundidad	6
E9WC02	Tamaño de un noveno x 2 (5.1) profundidad	12
BOTES REDONDOS PARA DESECHOS		
1Y402	4 ¹ / ₈ x 2 (11.6 x 5.1)	12
3Y0502	6 ¹ / ₈ x 2 (16.7 x 5.1)	6
3Y0505	6 ¹ / ₈ x 5 (16.7 x 12.7)	8
8Y802	8 ²³ / ₃₂ x 2 (22.1 x 5.1)	6
120Y02	11 x 2 (27.9 x 5.1)	6

DISPENSADORES DE VASOS Y TAPAS



Use nuestro configurador en línea en VOLLRATH.com/lidsaver2-builder

N

Dispensadores LidSaver™ 2

"El 17% de las tapas apiladas en cafeterías ya están contaminadas" (estudio de la Universidad de Arizona, 2010)



NUEVOS Y APROBADOS

Aspecto más elegante y atractivo apto para la mayoría de las decoraciones

- Protección contra sobrecarga para impedir que las tapas se atasquen entre sí

AHORROS

- Menos pérdidas de tapas significa más ahorro

SOLUCIÓN HIGIÉNICA

- El sistema de dispensado previene la contaminación por manipulación excesiva
- Mantiene las operaciones limpias y ordenadas tomando en cuenta las inquietudes de los consumidores en cuando a salud y bienestar
- El diseño fácil de usar permite a los clientes llenar bebidas y tomar la tapa usando una sola mano
- Dispensa tapas tipo cúpula para café y soda desde 3¼" hasta 4¾" (8.3 - 12.1 cm)



Carga más fácil de las mangas de tapas con la nueva función de puerta abierta.

NÚM. ART.	DESCRIPCIÓN	DIMENSIONES (L X AN X AL): PULG (CM)	SIRVE PARA VASOS/TAPAS CON REBORDE: PULG (CM)	LOTE CAJA
LS02IB-(lid code)	LidSaver™ 2, en mostrador con caja negra	26 3/8 x 5 3/4 x 6 1/8 (67.1 x 14.7 x 15.5)	3 1/4 - 4 (8.3 x 10.2)	1
LS02PB-(lid code)	LidSaver™ 2, en mostrador con caja negra	26 3/8 x 5 7/8 x 6 1/2 (67.1 x 15.0 x 16.5)	4 1/6 - 4 3/4 (10.3 x 12.1)	1
LS02IVB-(lid code)	LidSaver™ 2, en mostrador con caja negra	26 3/8 x 5 3/4 x 6 1/8 (67.1 x 14.7 x 15.5)	3 1/4 - 4 (8.3 x 10.2)	1
LS02PVB-(lid code)	LidSaver™ 2, en mostrador con caja negra	26 3/8 x 5 7/8 x 6 1/2 (67.1 x 15.0 x 16.5)	4 1/6 - 4 3/4 (10.3 x 12.1)	1
LS02IS18B-(lid code)	LidSaver™ 2, en mostrador con caja negra	21 3/8 x 5 3/4 x 6 1/8 (67.1 x 14.7 x 15.5)	3 1/4 - 4 (8.3 x 10.2)	1
LS02PS18B-(lid code)	LidSaver™ 2, en mostrador con caja negra	21 3/8 x 5 7/8 x 6 1/2 (67.1 x 15.0 x 16.5)	4 1/6 - 4 3/4 (10.3 x 12.1)	1

* Modelos y gabinetes adicionales disponibles en Vollrath.com. Para completar el número de artículo, visite vollrath.com a fin de usar el configurador en línea de LidSaver™ 2

N

Minidispensadores LidSaver™ 2

- La misma solución sanitaria, ahorro y beneficios para el cliente que LidSaver™ 2
- La base pequeña libera valioso espacio en el mostrador
- Presentación elegante apta para la mayoría de las decoraciones



LS02MS18B-___(código tapa)



NÚM. ART.	DESCRIPCIÓN	DIMENSIONES (AN X P X AL): PULG (CM)	SIRVE PARA VASOS/TAPAS CON REBORDE: PULG (CM)	LOTE CAJA
LS02MS18B-(lid code)*	Minidispensador LidSaver™ 2 en mostrador, se monta horizontalmente. Tubo en L de 18" (45.7 cm) caja con diámetro de 8 1/8" (20.5 cm) : Recorte de 4 1/8" (10.5)	4 15/16 AN x 5 5/8 AL (12.5 x 14.3)	1 3/4 - 3 1/4 (4.4 x 8.3) diámetro, con altura máx. 1 7/8 (4.8)	1
LS02MVS18B-(lid code)*	Minidispensador LidSaver™ 2 en mostrador, se monta verticalmente. Tubo en L de 18" (45.7 cm) caja con diámetro de 8 1/8" (20.5 cm) : Recorte de 4 1/8" (10.5)	4 15/16 AN x 5 5/8 AL (12.5 x 14.3)	1 3/4 - 3 1/4 (4.4 x 8.3) diámetro, con altura máx. 1 7/8 (4.8)	1

*NSF Para completar el número de artículo, visite vollrath.com a fin de usar el configurador en línea de LidSaver™ 2

Dispensadores de vasos

- Junta moldeada de silicona para soltar fácilmente el vaso
- Collarín fácil de unir
- Construcción durable
- Vienen 4 juntas con cada unidad



NÚM. ART.	DESCRIPCIÓN	DIMENSIONES (L X AN): PULG (CM)	SIRVE PARA VASOS/TAPAS CON REBORDE: PULG (CM)	LOTE CAJA
INC-80	Dispensador de vasos estilo junta, 23" (58.4 cm) de largo	24 3/8 x 6 1/2 (62.2 x 16.5)	2 1/4 - 4 3/4 (5.7 x 12.1)	1
INC-80S18	Dispensador de vasos estilo junta, 18" (45.7 cm) de largo	19 1/4 x 6 1/2 (49.5 x 16.5)	2 1/4 - 4 3/4 (5.7 x 12.1)	1

*Modelos y gabinetes adicionales disponibles en Vollrath.com

LidSavers™ murales

- La unidad mural libera valioso espacio en el mostrador
- Incluye los herrajes de montaje



NÚM. ART.*	DESCRIPCIÓN	DIMENSIONES (H X W X L): PULG (CM)	LOTE CAJA
C1VW-(lid code)	LidSaver vertical de gabinete individual, montaje mural	25 1/4 x 6 7/8 x 7 3/8 (24.1 x 60.3 x 17.4)	1
G1VW-(lid code)	LidSaver vertical de gabinete individual, montaje mural	25 1/4 x 6 7/8 x 7 3/8 (24.1 x 60.3 x 17.4)	1
1VW-A	Dispensador de vasos INC-80 vertical de gabinete individual, montaje mural	25 1/4 x 6 7/8 x 7 3/8 (24.1 x 60.3 x 17.4)	1

véalo en VOLLRATH.com



Vea al chef Rich' hacer una demostración con el dispensador LidSaver™ 2 y aprenda a diseñar su propia configuración de dispensadores.

*Número de artículo incompleto – visite el configurador en línea para determinar el número completo. Los dispensadores LidSavers tienen tapas específicas por lo que debe proporcionarse el número de pieza al pedir las unidades LidSaver.



LIDSAVER™
DISPENSADORES
40% MÁS LIMPIOS
Y REDUCEN
LEVADURA
Y EL MOHO
EN UN
80%



Infórmese más en VOLLRATH.com/lidsaver2



DISPENSADORES Y ORGANIZADORES DE MONTAJE A RAS



FMN-1



FML-2



FMNL-1



FMDL-3H



FMS-4



FMS-2A



FMHVN-1



FML-2V



TT-2

Dispensadores de montaje a ras

- Aproveche al máximo el valioso espacio minorista
- Se monta a ras en el mostrador de alimentos
- Construidos con termoplástico negro prácticamente indestructible
- Dispensadores de servilletas – con resorte para un dispensado continuo



NÚM. ART.	DESCRIPCIÓN	SIRVE PARA	DIMENSIONES AN X AL X P: PULG (CM)	DIMENSIONES DE CORTE (AN X AL): PULG (CM)	LOTE CAJA
FMN-1	Dispensador de servilletas, 5" An x 6½" An (12.7 x 16.5 cm), servilleta plegada	90	8½ x 6¼ x 5⅝ (21.6 x 15.9 x 13.7)	7⅞ x 5⅝ (19.2 x 13.5)	1
FMHVN-1	Dispensador de servilletas, alto volumen, 3½ x 6½ (8.9 x 15.2 cm), servilleta plegada	500	7⅞ x 8½ x 19½ (18.1 x 21.6 x 49.5)	6⅞ x 7⅞ (15.7 x 19.3)	1
FMHVN-2	Dispensador de servilletas, alto volumen, 3½ x 6½ (8.9 x 15.2 cm), servilleta plegada	500	5⅞ x 8½ x 19½ (18.1 x 21.6 x 49.5)	4⅞ x 7⅞ (11.9 x 19.3)	1
FMNL-1	1 Dispensador de servilletas y 1 portatapas, horizontal, 5" An x 6½" An (12.7 x 16.5 cm), servilleta plegada	100	11⅞ x 8 x 7½ (28 x 20.3 x 19.1)	10⅞ x 7⅞ (25.7 x 17.9)	1
FML-1	Portatapas de 1 columna, horizontal o vertical	—	6½ x 7¼ x 5⅝ (16.5 x 18.4 x 13.7)	5⅞ x 6⅞ (14.1 x 16.0)	1
FML-2V	Portatapas de 2 columnas, vertical	—	6½ x 13⅞ x 5⅝ (16.5 x 34.1 x 13.7)	5⅞ x 12⅞ (14.1 x 31.7)	1
FML-3V	Portatapas de 3 columnas, vertical	—	6½ x 19⅞ x 5⅝ (16.5 x 49.2 x 13.7)	5⅞ x 18⅞ (14.1 x 46.8)	1
FML-4V	Portatapas de 4 columnas, vertical	—	6½ x 25½ x 5⅝ (16.5 x 64.8 x 13.7)	5⅞ x 24⅞ (14.1 x 62.3)	1
FML-2	Portatapas de 2 columnas, horizontal	—	11 x 7¼ x 5⅝ (27.9 x 18.4 x 13.7)	10⅞ x 6⅞ (25.5 x 16.0)	1
FML-3	Portatapas de 3 columnas, horizontal	—	16 x 7¼ x 5⅝ (40.6 x 18.4 x 13.7)	15 ⅞ x 6⅞ (38.2 x 16.0)	1
FML-3VS	Portatapas de 3 columnas y 1 portabombillas, vertical	—	6½ x 25½ x 13 (16.5 x 64.8 x 33)	5⅞ x 24⅞ (14.1 x 62.3)	1
FML-4VS	Portatapas de 4 columnas y 1 portabombillas, vertical	—	6½ x 31½ x 13 (16.5 x 80 x 33)	5⅞ x 30⅞ (14.1 x 66.6)	1
FMDL-2V	Portatapas tipo cúpula de 2 pilas, vertical	—	6¾ x 13⅞ x 12 (17.1 x 34 x 20.5)	5⅞ x 12⅞ (14.1 x 31.7)	1
FMDL-3H	Portatapas tipo cúpula de 3 pilas, horizontal	—	18⅞ x 8¾ x 13¼ (47.3 x 20.8 x 33.7)	18 x 7¼ (45.7 x 18.4)	1
FMDL-3V	Portatapas tipo cúpula de 3 pilas, vertical	—	6¾ x 18½ x 13¼ (17.1 x 47 x 33.7)	5¾ x 17½ (14.9 x 44.5)	1
FMS-1A	Dispensador de una bombilla a la vez sin envasar, 8" (20.3 cm)	—	10⅞ x 7⅞ x 5⅝ (26.9 x 18.6 x 13.7)	9⅞ x 6⅞ (24.4 x 16.1)	1
FMS-2A	Dispensador de varillas mezcladoras, apto para hasta 6" (15.2 cm) de largo	—	8⅞ x 7⅞ x 5¼ (20.6 x 18.7 x 13.3)	7¼ x 6⅞ (18.4 x 16.1)	1
FMS-3	Portabombillas envueltas, bombillas de 8-10" (20.3-25.4 cm)	—	6½ x 7¼ x 7½ (16.5 x 18.3 x 19.1)	5⅞ x 6⅞ (14.2 x 16.1)	1
FMS-4	Portabombillas envueltas, bombillas de 10-12" (25.4-30.5 cm)	—	6½ x 7¼ x 13 (16.5 x 18.3 x 33)	5⅞ x 6⅞ (14.2 x 16.1)	1
FMS-5	Portavarillas mezcladoras	—	6½ x 7¼ x 5⅞ (16.5 x 18.3 x 14.9)	5⅞ x 6⅞ (14.2 x 16.1)	1
FMT-1	Dispensador de papel encerado, diseño de dos cajas	—	8¼ x 8 x 3½ (21 x 20.3 x 8.9)	7⅞ x 7⅞ (18.5 x 17.9)	1
TT-1	Inserto para bote de basura, diámetro de 6" (15.2 cm)	—	6 x 7⅞ x 6 (15.2 x 19.4 x 15.2)	6¾ (17.2) diámetro	1

Puertas para bote de basura

- Las puertas se montan a ras en el mostrador
- Imagen de calidad impresa
- El icono indica claramente el propósito
- Las unidades MTS-1 vienen con un resorte para montaje a ras vertical u horizontal



MT-2

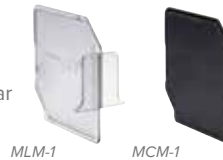


MR-1.5

NÚM. ART.	DESCRIPCIÓN	DIMENSIONES (AN X AL X P): PULG (CM)	DIMENSIONES DE CORTE (AN X AL): PULG (CM)	LOTE CAJA
MT-1	Puerta para bote de basura, pequeña, montaje a ras vertical	10 $\frac{1}{8}$ x 7 $\frac{1}{2}$ x 2 (27 x 19.1 x 5.7)	9 $\frac{1}{8}$ x 6 $\frac{1}{8}$ (24.6 x 16.6)	1
MT-1.5	Puerta para bote de basura, mediana, montaje a ras	13 x 7 $\frac{1}{2}$ x 2 (33.7 x 19.1 x 5.7)	12 $\frac{5}{16}$ x 6 $\frac{1}{8}$ (31.2 x 16.6)	1
MTS-1	Puerta para bote de basura, pequeña con resorte para montaje a ras vertical u horizontal	10 $\frac{1}{8}$ x 7 $\frac{1}{2}$ x 2 (27 x 19.1 x 5.7)	9 $\frac{1}{8}$ x 6 $\frac{1}{8}$ (24.6 x 16.6)	1
MT-2	Puerta para bote de basura, grande, montaje a ras vertical	17 $\frac{1}{8}$ x 7 $\frac{1}{2}$ x 2 (44.8 x 19.1 x 5.7)	16 $\frac{1}{8}$ x 6 $\frac{1}{8}$ (42.3 x 16.6)	1
MR-1.5	Puerta para bote de basura con logotipo "Reciclaje", mediana, montaje a ras vertical	13 x 7 $\frac{1}{2}$ x 2 (33.7 x 19.1 x 5.7)	12 $\frac{5}{16}$ x 6 $\frac{1}{8}$ (31.2 x 16.6)	1
MR-2	Puerta para bote de basura con logotipo "Reciclaje", grande, montaje a ras vertical	17 $\frac{1}{8}$ x 7 $\frac{1}{2}$ x 2 (44.8 x 19.1 x 5.7)	16 $\frac{1}{8}$ x 6 $\frac{1}{8}$ (42.3 x 16.6)	1

Dispensadores ModuServ®

- Montaje a ras en mostradores
- Máxima flexibilidad — fácil de modificar en ilimitadas configuraciones
- La placa frontal transparente afianza los componentes en su lugar
- Los componentes se venden por separado
- Termoplástico duro y resistente a los impactos
- No se requieren herramientas



MRBM-2



MW-1



NÚM. ART.	DESCRIPCIÓN	DIMEN. (AN X AL X P): PULG (CM)	L/C
MRBM-1	Caja receptora ModuServ® con placa frontal, pequeña	10 $\frac{3}{4}$ x 5 $\frac{1}{16}$ x 7 $\frac{1}{2}$ (27.3 x 13.8 x 19.1)	1
MRBM-2	Caja receptora ModuServ® con placa frontal, mediana	17 $\frac{3}{4}$ x 5 $\frac{1}{16}$ x 7 $\frac{1}{2}$ (45.1 x 13.8 x 19.1)	1
MRBM-3	Caja receptora ModuServ® con placa frontal, grande	22 $\frac{1}{4}$ x 5 $\frac{1}{16}$ x 7 $\frac{1}{2}$ (56.5 x 13.8 x 19.1)	1
MCM-1	Divisor de condimentos ModuServ®	$\frac{1}{8}$ x 6 x 6 $\frac{3}{8}$ (.3 x 15.3 x 16.2)	1
MLM-1	Divisor de tapas ModuServ®	$\frac{1}{8}$ x 6 x 6 $\frac{3}{8}$ (.3 x 15.3 x 16.2)	1
MN-2	Dispensador de servilletas ModuServ®, para servilletas plegadas de 6 $\frac{1}{2}$ " An x 5" Al (16.5 x 12.7 cm)	8 $\frac{1}{2}$ x 5 x 5 $\frac{1}{16}$ (21.6 x 13.3 x 11.3)	1
MS-2A	Dispensador de varillas mezcladoras ModuServ®, varillas a granel, para bombillas con diámetro de hasta $\frac{1}{8}$ " x 5 $\frac{1}{2}$ " de largo (0.32 x 14 cm)	7 $\frac{1}{8}$ x 6 x 5 $\frac{1}{8}$ (18.1 x 15.3 x 13)	1
MW-1	Dispensador de papel encerado ModuServ®, tamaño pequeño	7 $\frac{7}{8}$ x 6 x 5 $\frac{1}{8}$ (18.3 x 15.9 x 13)	1

Dispensadores de bolsas

- El dispensador se monta a ras en el mostrador
- Construcción ABS durable
- Tamaño máximo de bolsa: 8 $\frac{3}{4}$ " (22 cm) An x 11" (28 cm) L



NÚM. ART.	DESCRIPCIÓN	DIMENSIONES AN X AL: PULG (CM)	DIMEN. DE CORTE (AN X AL): PULG (CM)	LOTE CAJA
MB-1	Dispensador de bolsas, 2 compartimientos, montaje a ras	10 $\frac{1}{8}$ x 7 $\frac{1}{2}$ (27 x 19)	9 $\frac{1}{8}$ x 6 $\frac{1}{8}$ (24.7 x 16.7)	1

Dispensadores de montaje a ras – bombillas y cubiertos/condimentos



FMS-6

FMF-3

NÚM. ART.	DESCRIPCIÓN	DIMENSIONES (AN X P X AL) PULG (CM)	DIMEN. DE CORTE (AN X AL): PULG (CM)	APTO PARA BOMBILLAS: PULG (CM)	COLOR
FMS-6	Dispensador de bombillas envueltas con forma de T de montaje a ras. Capacidad para 200 bombillas.	10 $\frac{1}{8}$ x 4 $\frac{1}{16}$ x 7 $\frac{1}{8}$ (26.8 x 12.2 x 18.6)	9 $\frac{1}{8}$ x 5 $\frac{1}{4}$ (23.2 x 14.6)	8 L (20.3)	Plástico ABS negro
FMS-7	Dispensador de bombillas sin envasar de montaje a ras. Dispensa una bombilla a la vez. Capacidad para 200 bombillas.	10 $\frac{1}{8}$ x 4 $\frac{1}{2}$ x 7 $\frac{1}{8}$ (26.8 x 11.4 x 18.7)	9 $\frac{1}{2}$ x 6 $\frac{1}{8}$ (24.1 x 15.6)	.230 (.58) a .265 (.67) diámetro y 7 $\frac{1}{2}$ - 8 $\frac{3}{4}$ (19.1 - 22.2) L	Plástico ABS negro
FMF-2	Portacubiertos o cubiertos de montaje a ras - viene con 2 núm. 52633	12 $\frac{1}{8}$ x 6 $\frac{7}{8}$ x 7 $\frac{1}{2}$ (30.8 x 17.5 x 19.1)	11 $\frac{3}{8}$ x 6 $\frac{1}{4}$ (28.9 x 17.1)	—	Plástico ABS negro
FMF-3	Soporte para cubiertos de montaje a ras - viene con 3 núm. 52633	17 $\frac{1}{8}$ x 6 $\frac{7}{8}$ x 7 $\frac{1}{2}$ (44.8 x 17.5 x 19.1)	17 x 6 $\frac{1}{4}$ (43.18 x 17.1)	—	Plástico ABS negro

Cómo se usa

APÉNDICE

Índice alfabético

Los productos se enumeran en orden alfabético. Al averiguar, busque categorías generales de productos seguido por los detalles. Por ejemplo, si está buscando un carro utilitario, busque en "Carros, utilitarios".

ARTÍCULO.....PÁGINA

A	
Accessories, 2-Series	50
Accesorios, Serie 2	50
Accesorios, Serie 4	43-44
Accesorios, Serve Well®, cocina,	53
Affordable Portable™, Serie 2	48-50
Affordable Portable™, Serie 2, accesorios	50
Affordable Portable™, Serie 2, estación de caja registradora	50
Affordable Portable™, Serie 2, estación para comida caliente	49
Affordable Portable™, Serie 2, estación para comida refrigerada	48
Affordable Portable™, Serie 2, estaciones de lujo para comida caliente	48
Affordable Portable™, Serie 2, estaciones para comida fría	49
Affordable Portable™, Serie 2, estaciones utilitarias	50
B	
Barras, comida	?
Bombillas, dispensadores	30-32
C	
Calentador, empotrados	15
Calentadoras y con luces, tiras, Serie 4	42
Carros, servicio de comidas	?
Centros, comida	?
Componentes, fabricantes	1-32
Configuración de la base, Serie 4	38-39
D	
Desechos, botes	27
Dispensador, mostrador	28-32
Dispensadores LidSaver™	28-29
Dispensadores, bombillaS	30-32
Dispensadores, en mostrador	28-32
Dispensadores, LidSaver™	28-29
Dispensadores, servilletas	30-32
Dispensadores, tapas	28-29
Dispensadores, vasos	28-29
E	
Eléctrica, Serie 2	47
Eléctrica, Serie 4	43
Eléctrica, Serie 6	30
Empotrados calientes	7-11
Empotrados combinados calientes/fríos	7

Índice numérico

Los números de artículo que comienzan con un "0" se muestran primero. Luego el índice numérico se clasifica por el número de dígitos (o números antes del guión (-) o una letra si corresponde). El asterisco denota número de artículo incompleto. En la página número XX encontrará detalles.

ARTÍCULO.....PÁGINA

Empotrados fríos	7, 11-13
Empotrados, baño maría	8, 23
Empotrados, baño maría	8
Empotrados, calentadores	15
Empotrados, calientes	7-11
Empotrados, combinación caliente/fría	7
Empotrados, inducción	16-17
Empotrados, lado corto	8, 11-12
Empotrados, no refrigerados	11
Empotrados, receptáculo caliente	7-11
Empotrados, refrigerados Frost top	13
Empotrados, refrigerados/fríos	7-13
Empotrados, sopas	4-6
Empotrados, vitrinas	23
Equipo, Serie 6	26-27
Estación de caja registradora, Affordable Portable™, Serie 2,	?
Estación para comida fría refrigerada, Affordable Portable™, Serie 2	48
Estaciones para comida caliente de lujo, Affordable Portable™, Serie 2	54
Estaciones para comida caliente, Affordable Portable™, Serie 2,	55
Estaciones para comida fría, Affordable Portable™, Serie 2	40
Estaciones utilitarias, Affordable Portable™, Serie 2 ..	50
F	
Fregaderos	23-26
L	
Lado corto, empotrados	8, 11-12
Líneas de servicio, Affordable Portable™	48-50
Líneas de servicio, Serie V-Class	18-33
Líneas de servicio, Signature Server®	36-45
M	
Madera, mesa para banquetes	45
Materiales de construcción, Serie 6	20-21
Materiales de decoración, Serie 6	22
Mesa, inducción para banquetes	51
Mesas estilizadas para comida caliente, Serve Well®, cocina	54
Mesas para banquetes, madera	45
Mesas para comida caliente, Serve Well®, cocina	59
Mesas para comida fría, Serve Well®, cocina	53
Modulares, carros y quioscos	?
Modulares, empotrados	6-11

ARTÍCULO.....PÁGINA

Mostradores, Serie 4	40
Mostradores, Serie 6	24
Móviles, barras de comida	?
N	
No refrigerados, empotrados	11
O	
Opciones de colores y textura, Serie 4	40
Opciones Speed-Serve clásicas, Serie 4	42
P	
Plomería, Serie 6	30
Protecciones contra aliento	20-22
Protecciones contra aliento, mostradores de acero inoxidable, Serie 4	42
Protecciones contra aliento, Serie 4	41
Protecciones contra aliento, Serie 6	28-29
Puertas, botes de basura	31
R	
Receptáculos fabricados	8-11, 14
Refrigerada, unidad Frost Top	13
Refrigerados/fríos, empotrados	7-13
S	
Serie, comparación	14-15
Serve Well®, cocina	52-54
Serve Well®, cocina, accesorios	53
Serve Well®, cocina, mesas estilizadas para comida caliente	54
Serve Well®, cocina, mesas para comida caliente	52
Serve Well®, cocina, mesas para comida fría	53
Servilletas, dispensadores	30-32
Signature Server® Serie 4	36-45
Sistema dispensador ModuServ en mostrador	31
Sopas, empotrados	4-6
T	
Tapas, dispensadores	28-29
Tiras calentadoras y con luces Cayenne®	18-19
Tiras calentadoras y con luces	18-19
Tiras calentadoras y con luces, Serie 4	42
Vasos, dispensadores	28-29
V-Class personalizada Serie 6	18-33
V-Class personalizada, Serie 6	18-33
Vitrinas calentadas	23
Vitrinas empotradas	23

1VW

1VW	89
1Y402	87
3Y0502	87
3Y0505	87
8Y802	87
101-1-1	85
101-1-2	85
102-1-1	85
102-1-2	85
120Y02	87
131-8	85
131-9	85
141-0	84
141-0C	84
155-4	85
173-1	85
173-4-2	85
229-1	85
1410-0	84
1410CS	84
1410T	84
1411	84
1551	85
1554-C	85
1734-C	85
2004	84
2005	85
2612	85
2613	84
7400P	85
7466	84
9101-1	86
9102-1	86
9103-1	86
10101-0	86
10101-1P	86
10102-1	86
10103-1	86
12065-2	86
12065-3	86
12101-1	86
12102-1	86
12103-1	86
12121-1	86
12122-1	86
12123-1	86
12123-2	86
16141-1	86

36112

36112	45
36113	45
36114	45
36115	45
36116	45
36117	45
36120	45
36121	45
36122	45
36123	45
36125	45

36126	45
36127	45
36130	45
36140	45
36143	45
36145	45
36146	45
36150	45
36160	45
36165	45
36166	45
36170	45
36175	45
36176	45
36185	45
36191	45
36195	45
36212	45
36213	45
36214	45
36220	45
36230	45
36240	45
36243	45
36245	45
36250	45
36260	45
36265	45
36270	45
36275	45
36285	45
36291	45
36295	45
36300	48
36301	48
36302	48
36303	48
36337	48
36339	48
36341	48
36343	48
36347	45
36352	74
36353	74
36354	74
36355	74
36356	74
36357	45
36358	74
36359	74
36360	74
36361	48
36363	48
36367	45
36368	74
36369	74
36371	48
36373	48
36377	45
36390	48
36392	48
36393	48
36394	48
36395	48
36396	48

36397	48
36398	48
36399	69
36400	69
36401	48
36402	48
36403	48
36404	70
36405	70
36406	70
36407	70
36408	70
36409	71
36411	48
36412	48
36413	48
36419	73
36420	73
36421	48
36422	48
36423	48
36424	73
36426	73
36428	73
36429	73
36429R	73
36430	73
36430R	73
36431	48
36432	48
36433	48
36434	73
36434R	73
36436	73
36436R	73
36438	73
36438R	73
36440	48
36441	72
36441R	72
36442	72
36442R	72
36444	72
36444R	72
36446	72
36446R	72
36447	45
36448	72
36448R	72
36450	71
36451	71
36452	71
36453	71
36454	71
36456	73
36456R	73
36457	45
36462	66
36463	66
36464	66
36465	66
36466	69
36467	69
36468	45
36471	69

36472	69
36473	70
36474	70
36475	70
36476	71
36490	72
36490R	72
36491	71
36500	68
36502	68
36640	68
36641	68
36642	68
36643	68
36644	68
36645	68
36646	68
36647	68
36648	68
36649	68
36650	68
36651	68
36652	72
36653	72
36654	71
36655	72
36656	72
36657	71
36658	72
36659	72
36660	71
36680	46
36681	46
36682	46
36683	46
36685	46
36686	46
36687	46
36688	46
36689	46
36690	46
36691	46
36692	46
36693	46
36694	46
36695	46
36696	46
36697	46
36913-2	49
36914-2	49
36915-2	49
36916-2	49
36921	50
36930	49
36931	49
36936	49
36937	49
36938	49
36938-2	49
36939	49
36939-2	49
36940	49
36941	49
36981	50
36982	50

ARTÍCULO.....PÁGINA	ARTÍCULO.....PÁGINA	ARTÍCULO.....PÁGINA	ARTÍCULO.....PÁGINA
36983.....50	37563.....50	38710.....55	38962.....55
36984.....50	37570.....50	38711.....55	38992.....57
36985.....50		38712.....55	38993.....57
36986.....50	38002	38713.....55	38994.....57
37001	38002.....59	38714.....55	
37001.....45	38003.....59	38715.....55	39701
37002.....45	38004.....59	38716.....55	39701.....56
37012.....45	38005.....59	38717.....55	39702.....56
37013.....45	38012.....60	38718.....55	39703.....56
37014.....45	38013.....60	38720.....56	39704.....56
37015.....45	38014.....60	38720A.....56	39705.....56
37020.....45	38015.....60	38720N.....56	39706.....56
37021.....45	38032.....61	38720W.....56	39707.....55
37022.....45	38033.....61	38724.....56	39708.....55
37023.....45	38034.....61	38725.....56	39709.....55
37025.....45	38035.....61	38726.....56	39710.....55
37026.....45	38042.....61	38727.....55	39711.....55
37027.....45	38043.....61	38728.....55	39712.....55
37030.....45	38044.....61	38729.....55	39713.....55
37040.....45	38045.....61	38730.....55	39714.....55
37043.....45	38052.....61	38731.....55	39715.....55
37045.....45	38053.....61	38732.....55	39716.....55
37046.....45	38054.....61	38733.....55	39717.....55
37047.....45	38055.....61	38734.....55	39718.....55
37050.....45	38062.....61	38735.....55	39724.....56
37057.....45	38063.....61	38736.....55	39725.....56
37060.....45	38064.....61	38737.....55	39726.....56
37065.....45	38065.....61	38738.....55	39727.....55
37066.....45	38072.....61	38760.....56	39728.....55
37067.....45	38073.....61	38761.....56	39729.....55
37070.....45	38074.....61	38762.....56	39730.....55
37075.....45	38075.....61	38763.....56	39731.....55
37076.....45	38092.....61	38764.....56	39732.....55
37077.....45	38093.....61	38765.....56	39733.....55
37080.....45	38094.....61	38766.....56	39734.....55
37085.....45	38095.....61	38767.....55	39735.....55
37091.....45	38099.....60, 61	38768.....55	39736.....55
37095.....45	38102.....59	38769.....55	39737.....55
37310.....48	38103.....59	38770.....55	39738.....55
37311.....48	38104.....59	38771.....55	39761.....56
37312.....48	38105.....59	38772.....55	39762.....56
37313.....48	38116.....59	38773.....55	39763.....56
37320.....48	38117.....59	38774.....55	39764.....56
37321.....48	38118.....59	38775.....55	39765.....56
37322.....48	38119.....59	38776.....55	39766.....56
37323.....48	38203.....60	38777.....55	39767.....55
37509.....50	38204.....60	38778.....55	39768.....55
37510.....50	38205.....60	38905.....56	39769.....55
37511.....50	38213.....60	38926.....56	39770.....55
37512.....50	38214.....60	38927.....56	39771.....55
37513.....50	38215.....60	38928.....56	39772.....55
37514.....50	38217.....60	38930.....56	39773.....55
37519.....50	38218.....60	38931.....56	39774.....55
37520.....50	38219.....60	38932.....56	39775.....55
37521.....50	38700.....56	38935.....55	39776.....55
37522.....50	38701.....56	38936.....55	39777.....55
37523.....50	38702.....56	38937.....55	39778.....55
37524.....50	38703.....56	38945.....55	39824.....57
37551.....50	38704.....56	38946.....55	39846.....57
37552.....50	38705.....56	38947.....55	39860.....57
37553.....50	38706.....56	38950.....55	39924.....57
37561.....50	38707.....55	38951.....55	39926.....56
37562.....50	38708.....55	38952.....55	39927.....56
	38709.....55	38960.....55	39928.....56
		38961.....55	

ARTÍCULO.	PÁGINA	ARTÍCULO.	PÁGINA	ARTÍCULO.	PÁGINA	ARTÍCULO.	PÁGINA
39930.....	56	72109.....	75	97047.....	44	98638.....	29, 47
39931.....	56	72111.....	75	97050.....	44	98639.....	29, 47
39932.....	56	72112.....	75	97057.....	44	98640.....	29, 47
39935.....	55	72560.....	75	97060.....	44	98650.....	29, 47
39936.....	55	72610.....	75	97061.....	44	98651.....	29, 47
39937.....	55	72702.....	78	97065.....	44	98652.....	29, 47
39945.....	55	72703.....	78	97066.....	44	98653.....	29, 47
39946.....	57	72705.....	78	97067.....	44	98654.....	29, 47
39947.....	55	72706.....	78	97070.....	44	98660.....	29
39948.....	55	72708.....	78	97075.....	44	98661.....	29
39950.....	55	72709.....	78	97076.....	44	98662.....	29
39951.....	55	72711.....	78	97077.....	44	98663.....	29
39952.....	55	72712.....	78	97080.....	44	98707.....	45
39959.....	55	72714.....	78	97084.....	44	98708.....	45
39960.....	57	72715.....	78	97085.....	44	98710.....	45
39961.....	55	72717.....	78	97086.....	44	98711.....	45
39962.....	55	72718.....	78	97212.....	44	98790.....	50
		72720.....	78	97215.....	44	98829.....	50
		72721.....	78	97216.....	44	98831.....	50
		72723.....	78	97220.....	44	98835.....	46
		72724.....	78	97221.....	44	98836.....	46
		72726.....	78	97222.....	44	98851.....	50
		72727.....	78	97223.....	44	98852.....	50
		72729.....	78	97233.....	44	98855-5.....	49
		72730.....	78	97312.....	44	98888.....	45
		72732.....	78	97313.....	44	99305.....	45
		72733.....	78	97314.....	44	99765.....	57
		74701D.....	65	97330.....	44	99780.....	57
		74701DW.....	65	97340.....	44	99785.....	57
		75522.....	51	97343.....	44		
		75523.....	51	97345.....	44		
		75524.....	51	97346.....	44		
		75525.....	51	97347.....	44		
				97350.....	44	201250.....	87
				97357.....	44	201260.....	87
				97360.....	44	212560.....	85
				97365.....	44	741101D.....	65
				97366.....	44	741101DW.....	65
				97367.....	44	1789718.....	79
				97370.....	44	1789724.....	79
				97375.....	44	1789730.....	79
				97376.....	44	1789736.....	79
				97391.....	44	1789742.....	79
				97392.....	44	1789748.....	79
				97393.....	44	1789754.....	79
				98400.....	28	1789760.....	79
				98401.....	28, 47	1789766.....	79
				98402.....	28, 47	1789772.....	79
				98403.....	28, 47	2342901.....	60
				98404.....	28, 47	2343101.....	60
				98607.....	48	2343201.....	60
				98616.....	46	2897451-2.....	50
				98617.....	46	2897452-2.....	50
				98622.....	48		
				98623.....	48		
				98624.....	48	3639901.....	69
				98625.....	48	3639910.....	69
				98626.....	29, 47	3639911.....	69
				98627.....	29, 47	3639950.....	69
				98628.....	29, 47	3639951.....	69
				98633.....	29, 47	3639960.....	69
				98634.....	29, 47	3639961.....	69
				98635.....	29, 47	3639970.....	69
				98636.....	29, 47	3639971.....	69
				98637.....	29, 47	3639980.....	69

ARTÍCULO.....PÁGINA	ARTÍCULO.....PÁGINA	ARTÍCULO.....PÁGINA	ARTÍCULO.....PÁGINA
7286202.....79	CB98650.....29, 82	GB98416.....28, 81	N36373.....48
7286300.....79	CB98651.....29, 82	GB98417.....28, 81	N37310.....48
7286302.....79	CB98652.....29, 82	GB98418.....28, 81	N37311.....48
7286400.....79	CB98653.....29, 82	GB98419.....28, 81	N37312.....48
7286402.....79	CB98654.....29, 82		N37313.....48
7286500.....79	CB98660.....29, 82	<i>H</i>	N98607.....48
7286502.....79	CB98661.....29, 82	HDE7136.....83	N9860206.....48
7286600.....79	CB98662.....29, 82	HDE7148.....83	N9861006.....48
7286602.....79	CB98663.....29, 82	HDE7160.....83	<i>P</i>
7286700.....79			PB89260.....28, 80
7286702.....79	<i>E</i>	<i>K</i>	PB89261.....28, 80
7286800.....79	E6WC02.....87	K1410-C.....84	PB89262.....28, 80
7286802.....79	E9WC02.....87	K1410-CP.....84	PB89263.....28, 80
7286900.....79	E06064-KB.....87	K1410CS.....84	PB89264.....28, 80
7286902.....79	EBC.....89	K1554-C.....85	PB89265.....28, 80
7552280.....51	EBC-P.....89	K1734-C.....85	PB89266.....28, 80
7552281.....51			PB89267.....28, 80
7552282.....51	<i>F</i>	<i>L</i>	PB89268.....28, 80
7552283.....51	FAC.....73	LP55277.....29, 83	PB89269.....28, 80
7552284.....51	FC.....67	LP55278.....29, 83	PB89270.....28, 80
7552380.....51	FMDL-2V.....90	LP55279.....29, 83	PB89271.....28, 80
7552381.....51	FMDL-3H.....90	LP55280.....29, 83	PB89272.....28, 80
7552382.....51	FMDL-3V.....90	LP55281.....29, 83	PB89273.....28, 80
7552383.....51	FMF.....91	LS02IB.....88	PB89274.....28, 80
7552384.....51	FMHVN-1.....90	LS02IS18B.....88	PB89280.....28, 80
	FMHVN-2.....90	LS02IVB.....88	PB89281.....28, 80
	FML-1.....90	LS02MS18B.....88	PB89282.....28, 80
9860206.....48	FML-2.....90	LS02MVS18B.....88	PB89283.....28, 80
9861006.....48	FML-2V.....90	LS02PB.....88	PB89284.....28, 80
9861707.....48	FML-3.....90	LS02PS18B.....88	PB89285.....28, 80
9882001.....50	FML-3V.....90	LS02PVB.....88	PB89286.....28, 80
9882003.....50	FML-3VS.....90		PB89287.....28, 80
9882004.....50	FML-4V.....90	<i>M</i>	PB89288.....28, 80
9882005.....50	FML-4VS.....90	MB-1.....91	PB89289.....28, 80
9882006.....50	FMN-1.....90	MCM-1.....91	<i>R</i>
9882007.....50	FMNL-1.....90	MLM-1.....91	R38713.....54
9882008.....50	FMS.....91	MN-2.....91	R38714.....54
36501208.....68	FMS-1A.....90	MR-1.5.....91	R38715.....54
36501240.....68	FMS-2A.....90	MR-2.....91	R38716.....54
36503208.....68	FMS-3.....90	MRBM-1.....91	R38717.....54
36503240.....68	FMS-4.....90	MRBM-2.....91	R38718.....54
36504208.....68	FMS-5.....90	MRBM-3.....91	R38733.....54
36504240.....68	FMT-1.....90	MS-2A.....91	R38734.....54
36505208.....68		MT-1.....91	R38735.....54
36505240.....68	<i>G</i>	MT-1.5.....91	R38736.....54
36506208.....68	G1VW.....89	MT-2.....91	R38737.....54
36506240.....68	GB98400.....28, 81	MW-1.....91	R38738.....54
270280114.....50	GB98401.....28, 81		R38773.....54
270290114.....50	GB98402.....28, 81	<i>N</i>	R38774.....54
	GB98403.....28, 81	N36300.....48	R38775.....54
<i>C</i>	GB98404.....28, 81	N36301.....48	R38776.....54
C1VW.....89	GB98405.....28, 81	N36302.....48	R38777.....54
CB98626.....29, 82	GB98406.....28, 81	N36303.....48	R38778.....54
CB98627.....29, 82	GB98407.....28, 81	N36337.....48	R38950.....54
CB98628.....29, 82	GB98408.....28, 81	N36339.....48	R38951.....54
CB98633.....29, 82	GB98409.....28, 81	N36341.....48	R38952.....54
CB98634.....29, 82	GB98410.....28, 81	N36343.....48	R38960.....54
CB98635.....29, 82	GB98411.....28, 81	N36361.....48	R38961.....54
CB98636.....29, 82	GB98412.....28, 81	N36363.....48	R38962.....54
CB98637.....29, 82	GB98413.....28, 81	N36371.....48	R39713.....54
CB98638.....29, 82	GB98414.....28, 81		R39714.....54
CB98639.....29, 82	GB98415.....28, 81		
CB98640.....29, 82			

ARTÍCULO.....PÁGINA	ARTÍCULO.....PÁGINA	ARTÍCULO.....PÁGINA	ARTÍCULO.....PÁGINA
R39715.....54	RDE7136.....83	T38946.....54	T3870946.....54
R39716.....54	RDE7148.....83	T38947.....54	T3871060.....54
R39717.....54	RDE7160.....83	T39707.....54	T3871160.....54
R39718.....54		T39708.....54	T3871260.....54
R39733.....54	<i>T</i>	T39709.....54	T3872746.....54
R39734.....54		T39710.....54	T3872746A.....54
R39735.....54	T38707.....54	T39711.....54	T3872746N.....54
R39736.....54	T38708.....54	T39712.....54	T3872746W.....54
R39737.....54	T38709.....54	T39727.....54	T3872846.....54
R39738.....54	T38710.....54	T39727A.....54	T3872846A.....54
R39773.....54	T38711.....54	T39727N.....54	T3872846N.....54
R39774.....54	T38712.....54	T39727W.....54	T3872846W.....54
R39775.....54	T38727.....54	T39728.....54	T3872946.....54
R39776.....54	T38727A.....54	T39728A.....54	T3872946A.....54
R39777.....54	T38727N.....54	T39728N.....54	T3872946N.....54
R39778.....54	T38727W.....54	T39728W.....54	T3872946W.....54
R39950.....54	T38728.....54	T39729.....54	T3873060.....54
R39951.....54	T38728A.....54	T39729A.....54	T3873060A.....54
R39952.....54	T38728N.....54	T39729N.....54	T3873060N.....54
R39959.....54	T38728W.....54	T39729W.....54	T3873060W.....54
R39961.....54	T38729.....54	T39730.....54	T3873160.....54
R39962.....54	T38729A.....54	T39730A.....54	T3873160A.....54
R3871346.....54	T38729N.....54	T39730N.....54	T3873160N.....54
R3871446.....54	T38729W.....54	T39730W.....54	T3873160W.....54
R3871546.....54	T38730.....54	T39731.....54	T3873260.....54
R3871660.....54	T38730A.....54	T39731A.....54	T3873260A.....54
R3871760.....54	T38730N.....54	T39731N.....54	T3873260N.....54
R3871860.....54	T38730W.....54	T39731W.....54	T3873260W.....54
R3873346.....54	T38731.....54	T39732.....54	T3876746.....54
R3873446.....54	T38731A.....54	T39732A.....54	T3876846.....54
R3873546.....54	T38731N.....54	T39732N.....54	T3876946.....54
R3873660.....54	T38731W.....54	T39732W.....54	T3877060.....54
R3873760.....54	T38732.....54	T39767.....54	T3877160.....54
R3873860.....54	T38732A.....54	T39768.....54	T3877260.....54
R3877346.....54	T38732N.....54	T39769.....54	T3893546.....54
R3877446.....54	T38732W.....54	T39770.....54	T3893646.....54
R3877546.....54	T38767.....54	T39771.....54	T3893746.....54
R3877660.....54	T38768.....54	T39772.....54	T3894560.....54
R3877760.....54	T38769.....54	T39935.....54	T3894660.....54
R3877860.....54	T38770.....54	T39936.....54	T3894760.....54
R3895046.....54	T38771.....54	T39937.....54	TT-1.....90
R3895146.....54	T38772.....54	T39945.....54	
R3895246.....54	T38935.....54	T39947.....54	
R3896060.....54	T38936.....54	T39948.....54	
R3896160.....54	T38937.....54	T3870746.....54	
R3896260.....54	T38945.....54	T3870846.....54	

PÓLIZA DE GARANTÍA



PARA VER NUESTRA PÓLIZA DE GARANTÍA COMPLETA, VISITE: VOLLRATH.com/warranty

CATÁLOGO 2017

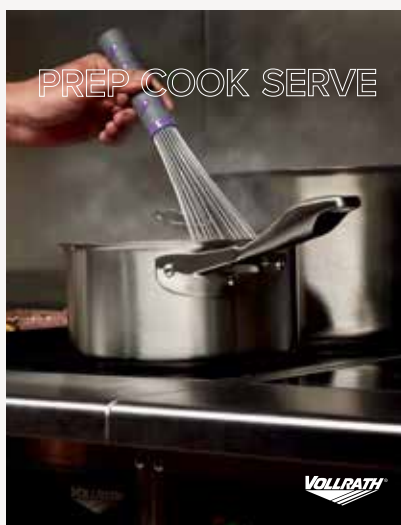
Nota: En el afán de continuar mejorando nuestros productos, Vollrath se reserva el derecho de cambiar las especificaciones sin previo aviso. Los precios y la disponibilidad también están sujetos a cambios sin previo aviso.

Las dimensiones indicadas en el catálogo son aproximadas y pueden variar. Diríjase a su representante de Vollrath para conocer detalles de dibujos específicos.

¿Quiere más VOLLRATH?

En VOLLRATH.com encontrará más información sobre cómo Vollrath puede facilitar su trabajo y ayudarle a mantener la calidad de su comida.

Para descargar o solicitar una copia impresa de estos recursos adicionales, visite VOLLRATH.com/catalogs.



LIBRO DE MARCAS



UTENSILIOS PEQUEÑOS
Y EQUIPO DE SOBREMESA

LEYENDA *de símbolos*



Indica artículos fabricados en una de nuestras plantas estadounidenses



Indica artículos con certificación NSF



Indica artículos con certificación UL



Visite VOLLRATH.com

Indica que encontrará información adicional en VOLLRATH.com

N

Producto nuevo

Manténgase conectado e informado

PREGUNTE, OBTENGA AYUDA, SOLICITE ASISTENCIA O SIMPLEMENTE DIGA HOLA.

VOLLRATH.com

SERVICIO AL CLIENTE: 800-628-0830

SERVICIO TÉCNICO: 800-628-0832

VISÍTENOS EN:



Outperform every day.™