

SDX THERMOBOX®

Keeping the right temperature



CATÁLOGO DE PRODUCTOS

2024/2025

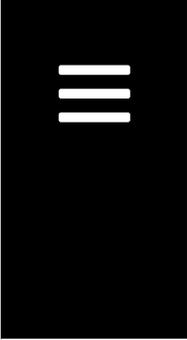


SDX THERMOBOX

Keeping the right temperature



CONTENIDO

	SDX® THERMOBOX® Transporte de alimentos calientes y fríos de forma higiénica y sostenible tanto para los seres humanos como para el medioambiente.	4
	NEUTRAL THERMOBOX® – S SDX puede ofrecer una gama completa de opciones para cajas térmicas neutras que solo incluyen el aislamiento.	12
	COOLED THERMOBOX® – K El sistema de refrigeración mediante compresores es altamente eficiente y representa el más alto estándar en el sector de la refrigeración.	18
	HEATED THERMOBOX® – F Calor por convección con valor añadido y ventajas. Tiempo de calentamiento breve. Ventilador de aire caliente para compensar las pérdidas de temperatura.	24
	COMBINACIÓN THERMOBOX® Transporte de alimentos fríos y calientes en la misma Thermobox.	28
	VARIANTES Variantes adaptadas de Thermobox®.	36
	ACCESORIOS Personalice su Thermobox® con nuestros accesorios.	52

SDX THERMOBOX

Keeping the right temperature





Los ingredientes sensibles requieren un control de la temperatura elevado para alcanzar todo su potencial. La forma en que se preparan y procesan tiene un impacto significativo en la calidad de la comida.



Los ingredientes se cocinan y se convierten en una comida. La temperatura adecuada es necesaria para crear el resultado perfecto.



Todas las comidas deben transportarse a la temperatura adecuada, manteniendo la calidad y la seguridad de los alimentos. Su construcción ligera y bien diseñada ahorra espacio, por lo que el transporte es más eficiente y ahorra recursos.



Los ingredientes, la preparación y el transporte cuidadoso a la temperatura adecuada en las Thermoboxes SDX®. Todo funciona a la perfección para que el resultado final sea una comida deliciosa.

SDX[®]THERMOBOX[®]

Diseñadas para transportar alimentos..



En SDX[®] Thermobox[®] somos conservadores e innovadores al mismo tiempo. Utilizamos la tecnología más avanzada y escuchamos atentamente los deseos de nuestros clientes. Sin embargo, no hacemos ningún cambio antes de estar realmente convencidos de que también aportará mejoras.

Somos minuciosos en todos los aspectos. Deben ser ergonómicos, funcionales y especialmente duraderos.

Mantener los alimentos a la temperatura adecuada día tras día es lo que más nos importa.

... a la temperatura adecuada

La temperatura adecuada es muy importante desde varios puntos de vista. Tanto para mantener la alta calidad y el sabor de los alimentos como para satisfacer los requisitos de higiene.

Esto se consigue utilizando controles digitales para regular la temperatura y cajas bien aisladas para su mantenimiento durante el transporte.

... con un consumo de energía bajo

Para garantizar las propiedades aislantes más eficaces, las cajas se aíslan con poliuretano, que se expande a alta presión y combina los contenedores exterior e interior para formar una unidad resistente y bien aislada. Esto garantiza que los alimentos se conserven a la temperatura correcta con un consumo energético muy bajo y unos costes de funcionamiento reducidos.

... con una manipulación higiénica

El interior completamente de acero inoxidable, sin juntas ni huecos, es la elección obvia para una manipulación higiénica de los alimentos. Las guías son de acero inoxidable prensado, una tecnología única que proporciona una durabilidad insuperable, aumenta la seguridad y simplifica la limpieza.

... de forma ergonómica y económica

El diseño funcional y sencillo en combinación con las ruedas de desplazamiento libre hace que el transporte de la cocina al comedor sea sencillo y ergonómico.

La SDX® Thermobox® está diseñada para ser compacta y ligera, lo que reduce al mínimo el espacio necesario para su almacenamiento y transporte. Así se ahorran recursos y se protege el medioambiente.

Superficie de almacenamiento lisa con posibilidad de fijar cargas

Control de temperatura ajustable electrónicamente

Guías embutidas, limpieza sencilla y mayor seguridad

Se pueden manipular pesos de hasta 30 kg mediante el uso de un par de guías.

Tiempo de calentamiento o refrigeración breve

Recipientes interiores de acero inoxidable soldados con superficies lisas, gran durabilidad y las mejores propiedades higiénicas

Juntas de puerta duraderas

Fácil de limpiar para mejorar la higiene

Ruedas de goma de 160 mm de rodado sencillo





Marco superior de protección

Peso general bajo

Alta eficiencia energética significa unos bajos costes de explotación

Aislamiento de alta presión con poliuretano

Las puertas pueden abrirse 270 grados

Puerta encastrada para un aislamiento eficaz

Separaciones de aire para la circulación interna del aire y una distribución de la temperatura uniforme

Diseño con un espacio eficiente y compacto

Lista de rechazo estable

Puede equiparse con un freno central

Banda antiestática

Una gama completa para todas sus necesidades de transporte.

Ofrecemos una gama de productos que abarca desde la caja S aislada hasta sistemas avanzados de refrigeración y calentamiento en las cajas K y F.



WWW.SDX.SE proporciona información sobre nuestro catálogo completo de productos con accesorios.



* COOLED

THERMOBOX® K ECO REFRIGERACIÓN MEDIANTE COMPRESORES

Las cajas K son excelentes para alimentos que se van a servir fríos, así como para transportar y almacenar alimentos que se van a calentar posteriormente.

≡ NEUTRAL

THERMOBOX® S CAJA AISLADA

Las cajas S son ideales para alimentos que se van a servir fríos, así como para transportar y almacenar alimentos que se van a calentar en una fase posterior del proceso.

|| HEATED

THERMOBOX® F CALENTAMIENTO POR CONVECCIÓN

Las cajas F son ideales para almacenar alimentos calientes cuya calidad se mantiene durante el transporte.

|k COMBINATION

THERMOBOX® SF Y KF

Transporte de alimentos fríos y calientes en la misma Thermobox.

Resumen técnico



SERIE	K ECO	S	F
COLOR	AZUL	NEGRO	ROJO
TIPO	REFRIGERACIÓN	NEUTRO	CALENTAMIENTO
TECNOLOGÍA	COMPRESOR	SOLO AISLAMIENTO	CONVECCIÓN
TAMAÑOS			
CONTENEDOR INTERIOR	Recipiente de acero inoxidable completamente soldado.		
GUÍAS	De acero inoxidable, prensadas desde el recipiente interior.		
CAPACIDAD GN1/1	4	6	8
	10	12	14
	8+8	10+10	12+12
	14+14	12+12+12	
SEPARACIÓN	80 mm		
CARGA MÁXIMA	30 kg por par de guías		
AISLAMIENTO:	Poliuretano.		
PUERTA	Encastrada para ofrecer la mejores propiedades de aislamiento, superficie interior de acero inoxidable liso y sin uniones.		
PAREDES EXTERIORES Y PUERTA	Plástico ABS.		
MARCO SUPERIOR	Un marco estable y protector con esquinas de PVC.		
BASTIDOR DEL CARRO:	Lista de rechazo de acero inoxidable recubierto de PVC.		
RUEDAS	Ruedas de 160 mm, dos con freno y dos fijas.		
TENSIÓN	230 V	-	230 V
EFEECTO	190 W	-	550 W / 1000 W



THERMOBOX® S

Se trata de una caja que puede refrigerarse ubicándola en un cuarto frío o con la ayuda de una placa de refrigeración ^{SDX®}.

Su interior está completamente fabricado con acero inoxidable y lleva unas guías prensadas que no tienen juntas. Aislamiento de poliuretano, que se expande a altas presiones y que combina los recipientes exterior e interior dentro de una unidad sólida con buen aislamiento.



WWW.SDX.SE proporciona información sobre nuestro catálogo completo de productos y accesorios.



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Paredes exteriores: Plástico ABS.

Contenedor interior: Recipiente de acero inoxidable completamente soldado.

Guías: De acero inoxidable, prensadas en los recipientes interiores. La carga máxima por par de guías es de 30 kg.

Aislamiento: Poliuretano.

Puerta: Superficie interior de acero inoxidable liso y sin uniones. Exterior de plástico ABS.

Ruedas: Ruedas de 160 mm, dos con freno y dos fijas.

Marco superior: Un marco estable y protector con esquinas de PVC.

Bastidor del carro: Lista de rechazo de acero inoxidable recubierto de PVC.

S: Neutro, clasificación IP55.

THERMOBOX® S - NEUTRAL THERMOBOX

Una gama completa de opciones para cajas térmicas neutras que solo incluyen el aislamiento.

S150	GUÍAS	EXTERIOR	INTERIOR	PESO
	10 x GN 1/1 80 mm de espacio de separación	An.: 525 mm Prof.: 710 mm Al.: 1155 mm	B: 330 mm Prof.: 540 mm Al.: 830 mm	47 kg
	Número de producto: 122040-ZS SDX Thermobox S150 (10 GN 1/1) Mango de agarre para una sola mano			

S180	GUÍAS	EXTERIOR	INTERIOR	PESO
	12 x GN 1/1 80 mm de espacio de separación	An.: 525 mm Prof.: 710 mm Al.: 1330 mm	An.: 330 mm Prof.: 540 mm Al.: 1000 mm	50 kg
	Número de producto: 122030-ZS SDX Thermobox S180 (12 GN 1/1) Mango de agarre para una sola mano			

SS180	GUÍAS	EXTERIOR	INTERIOR	PESO
	6 + 6 x GN 1/1 80 mm de espacio de separación	An.: 525 mm Prof.: 710 mm Al.: 1420 mm	An.: 330 mm Prof.: 540 mm Al.: 510+510 mm	60 kg
	Número de producto: 122101-ZS SDX Thermobox SS180 (6+6 GN 1/1) Mango de agarre para una sola mano			

THERMOBOX® S - NEUTRAL THERMOBOX

Una gama completa de opciones para cajas térmicas neutras que solo incluyen el aislamiento.

S210

	GUÍAS	EXTERIOR	INTERIOR	PESO
	14 x GN 1/1 80 mm de espacio de separación	An.: 525 mm Prof.: 710 mm Al.: 1490 mm	An.: 330 mm Prof.: 540 mm Al.: 1160 mm	56 kg
	<p>Número de producto: 122075-ZS SDX Thermobox S210 (14 GN 1/1) Mango de agarre para una sola mano <i>Se incluyen asas adicionales en los laterales</i></p>			

SS360

	GUÍAS	EXTERIOR	INTERIOR	PESO
	12 + 12 x GN 1/1 80 mm de espacio de separación	An.: 935 mm Prof.: 710 mm Al.: 1330 mm	An.: 330+330 mm Prof.: 540 mm Al.: 1000 mm	100 kg
	<p>Número de producto: 122045-ZS SDX Thermobox SS360 (12+12 GN 1/1) Mango de agarre para una sola mano</p>			

SSS540

	GUÍAS	EXTERIOR	INTERIOR	PESO
	12+12+12 x GN 1/1 80 mm de espacio de separación	An.: 1360 mm Prof.: 700 mm Al.: 1330 mm	An.: 330+330+330 mm Prof.: 540 mm Al.: 1000 mm	150 kg
	<p>Número de producto: 122055-ZS SDX Thermobox SSS540 (12+12+12 GN 1/1) Mango de agarre para una sola mano</p>			

GUÍAS SÓLIDAS

Guías prensadas con una capacidad de 30 kg por par. Diseñadas para manipular contenedores, con una separación de 80 mm, pero también se pueden utilizar para el servicio de bandejas. Si necesita otro tipo de separación en las guías, le recomendamos Trayserve, que se puede encontrar en la página 42.



DETALLES FUNCIONALES

Un sólido bloqueo magnético ofrece una solución sencilla y práctica para mantener la puerta abierta.





THERMOBOX® K ECO

La nueva generación de contenedores refrigerados mediante compresores de SDX representa un paso de gigante en el desarrollo de la tecnología de refrigeración mediante el uso de compresores. Las cajas K incluyen una unidad de refrigeración completamente rediseñada que utiliza el refrigerante ecológico R290A. La altura y el peso totales son inferiores. Se utilizan también ventiladores avanzados de alta eficiencia controlados por RPM, en los que los niveles de ruido se han reducido a la mitad para mejorar el entorno de trabajo. Al igual que en las generaciones anteriores, el interior es completamente de acero inoxidable, con guías prensadas y sin juntas. Aislamiento de poliuretano, que se expande a altas presiones y que combina los recipientes exterior e interior dentro de una unidad sólida con buen aislamiento. En el borde superior de la Thermobox hay una unidad de control digital para ajustar y controlar la temperatura.

Las cajas K son excelentes para alimentos que se van a servir fríos, así como para transportar y almacenar alimentos que se van a calentar posteriormente.



WWW.SDX.SE proporciona información sobre nuestro catálogo completo de productos y accesorios.



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Paredes exteriores: Plástico ABS.

Contenedor interior: Recipiente de acero inoxidable completamente soldado.

Guías: De acero inoxidable, prensadas en los recipientes interiores. La carga máxima por par de guías es de 30 kg.

Aislamiento: Poliuretano.

Puerta: Superficie interior de acero inoxidable liso y sin uniones. Exterior de plástico ABS.

Ruedas: Ruedas de 160 mm, dos con freno y dos fijas.

Marco superior: Un marco estable y protector con esquinas de PVC.

Bastidor del carro: Lista de rechazo de acero inoxidable recubierto de PVC.

K: Refrigeración eficiente mediante el uso de un compresor. Refrigerante ecológico (R290A) Ventiladores silenciosos con control de RPM. Ajuste digital de la temperatura. 230 V / 190 W Clasificación IP44.

Reducción del Impacto medioambiental en el transporte de alimentos



③ REFRIGERANTE

R290a. Impacto medioambiental insignificante (GWP 3).

∨ ALTURA

Se reduce en aprox. 50 mm.

⊗ VENTILADORES

Última tecnología de motores, eficiencia del 70-80 %.

||| AISLAMIENTO

Igual que todas las demás Thermoboxes de SDX. PUR fundido a presión, sin juntas, de bajo valor λ .

⦿ RUIDO

Una reducción del 50 % en el nivel de ruido percibido permite mejorar el entorno de trabajo.

⚖ PESO

Reducción del peso total.

Una nueva generación de Cajas térmicas para un futuro sostenible



THERMOBOX® K ECO – ENFRIAMIENTO MEDIANTE COMPRESORES

El sistema de refrigeración mediante compresores es altamente eficiente y representa el más alto estándar en el sector de la refrigeración.

K60 ECO

GUÍAS

EXTERIOR

INTERIOR

PESO

4 x GN 1/1
80 mm de espacio
de separación

An.: 525 mm
Prof.: 770 mm
Al.: 925 mm

An.: 330 mm
Prof.: 540 mm
Al.: 350 mm

65 kg



230 V / 190 W

Número de producto: 122206-ZK

SDX Thermobox K60 ECO (4 GN 1/1) Mango de agarre para una sola mano

K90 ECO

GUÍAS

EXTERIOR

INTERIOR

PESO

6 x GN 1/1
80 mm de espacio
de separación

An.: 525 mm
Prof.: 770 mm
Al.: 1085 mm

B: 330 mm
Prof.: 540 mm
Al.: 510 mm

70 kg



230 V / 190 W

Número de producto: 122207-ZK

SDX Thermobox K90 ECO (6 GN 1/1) Mango de agarre para una sola mano

K120 ECO

GUÍAS

EXTERIOR

INTERIOR

PESO

8 x GN 1/1
80 mm de espacio
de separación

An.: 525 mm
Prof.: 770 mm
Al.: 1245 mm

An.: 330 mm
Prof.: 540 mm
Al.: 670 mm

73 kg



230 V / 190 W

Número de producto: 122205-ZK

SDX Thermobox K120 ECO (8 GN 1/1) Mango de agarre para una sola mano

4

6

8



THERMOBOX® K ECO – ENFRIAMIENTO MEDIANTE COMPRESORES

El sistema de refrigeración mediante compresores es altamente eficiente y representa el más alto estándar en el sector de la refrigeración.

K150 ECO

	GUÍAS	EXTERIOR	INTERIOR	PESO
	10 x GN 1/1 80 mm de espacio de separación	An.: 525 mm Prof.: 770 mm Al.: 1430 mm	An.: 330 mm Prof.: 540 mm Al.: 825 mm	75 kg
	230 V / 190 W Número de producto: 122208-ZK SDX Thermobox K150 ECO (10 GN 1/1) Mango de agarre para una sola mano			

K180 ECO

	GUÍAS	EXTERIOR	INTERIOR	PESO
	12 x GN 1/1 80 mm de espacio de separación	An.: 525 mm Prof.: 770 mm Al.: 1575 mm	An.: 330 mm Prof.: 540 mm Al.: 1000 mm	77 kg
	230 V / 190 W Número de producto: 122270-ZK SDX Thermobox K180 ECO (12 GN 1/1) Mango de agarre para una sola mano <i>Se incluyen asas adicionales en los laterales</i>			

K210 ECO

	GUÍAS	EXTERIOR	INTERIOR	PESO
	14 x GN 1/1 80 mm de espacio de separación	An.: 525 mm Prof.: 770 mm Al.: 1735 mm	An.: 330 mm Prof.: 540 mm Al.: 1160 mm	83 kg
	230 V / 190 W Número de producto: 122209-ZK SDX Thermobox K210 ECO (14 GN 1/1) Mango de agarre para una sola mano <i>Se incluyen asas adicionales en los laterales</i>			

10

12

14



THERMOBOX® K ECO – ENFRIAMIENTO MEDIANTE COMPRESORES

El sistema de refrigeración mediante compresores es altamente eficiente y representa el más alto estándar en el sector de la refrigeración.

KK240 ECO	GUÍAS	EXTERIOR	INTERIOR	PESO
	8+8 x GN 1/1 80 mm de espacio de separación	An.: 930 mm Prof.: 770 mm Al.: 1245 mm	An.: 330+330 mm Prof.: 540 mm Al.: 670 mm	150 kg
	2 x 230 V / 190 W Número de producto: 122272-ZKK SDX Thermobox KK240 ECO (8+8 GN 1/1) Mango de agarre para una sola mano			

KK300 ECO	GUÍAS	EXTERIOR	INTERIOR	PESO
	10+10 x GN 1/1 80 mm de espacio de separación	An.: 930 mm Prof.: 770 mm Al.: 1400 mm	An.: 330+330 mm Prof.: 540 mm Al.: 825 mm	160 kg
	2 x 230 V / 190 W Número de producto: 122273-ZKK SDX Thermobox KK300 ECO (10+10 GN 1/1) Mango de agarre para una sola mano			

KK360 ECO	GUÍAS	EXTERIOR	INTERIOR	PESO
	12+12 x GN 1/1 80 mm de espacio de separación	An.: 930 mm Prof.: 770 mm Al.: 1575 mm	An.: 330+330 mm Prof.: 540 mm Al.: 1000 mm	170 kg
	2 x 230 V / 190 W Número de producto: 122271-ZKK SDX Thermobox KK360 ECO (12+12 GN 1/1) Mango de agarre para una sola mano <i>Se incluyen asas adicionales en los laterales</i>			



CONTROL DE TEMPERATURA

Mantenga fácilmente la temperatura adecuada con unos pocos toques. Ajuste la temperatura óptima en la pantalla para el alimento concreto que esté transportando o almacenando.



THERMOBOX® F

Con un eficaz calentamiento por convección y ventiladores de aire caliente para mantener una temperatura uniforme en toda la caja. El flujo de aire caliente forma un tampón alrededor de los alimentos, que compensa las pérdidas de calor no deseadas. En el borde superior de la Thermobox hay una unidad de control digital para ajustar y controlar la temperatura.

Su interior está completamente fabricado con acero inoxidable y lleva unas guías prensadas que no tienen juntas. Aislamiento de poliuretano, que se expande a altas presiones y que combina los recipientes exterior e interior dentro de una unidad sólida con buen aislamiento.

Las cajas F son ideales para almacenar alimentos calientes cuya calidad se mantiene durante el transporte.



WWW.SDX.SE proporciona información sobre nuestro catálogo completo de productos y accesorios.



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Paredes exteriores: Plástico ABS.

Contenedor interior: Recipiente de acero inoxidable completamente soldado.

Guías: De acero inoxidable, prensadas en los recipientes interiores. La carga máxima por par de guías es de 30 kg.

Aislamiento: Poliuretano.

Puerta: Superficie interior de acero inoxidable liso y sin uniones. Exterior de plástico ABS.

Ruedas: Ruedas de 160 mm con neumáticos de goma, dos con freno y dos fijas.

Marco superior: Un marco estable y protector con esquinas de PVC.

Bastidor del carro: Lista de rechazo de acero inoxidable recubierto de PVC.

F: Eficaz sistema de calentamiento por convección, con control electrónico de la temperatura. Clasificación IP44.

THERMOBOX® F – CALENTAMIENTO POR CONVECCIÓN

Calor por convección con valor añadido y ventajas. Tiempo de calentamiento breve. Ventilador de aire caliente para compensar las pérdidas de temperatura.

	GUÍAS	EXTERIOR	INTERIOR	PESO
F60 	4 x GN 1/1 80 mm de espacio de separación	An.: 525 mm Prof.: 770 mm Al.: 895 mm	An.: 330 mm Prof.: 540 mm Al.: 350 mm	41 kg
	230 V / 550 W Número de producto: 122006-ZF SDX Thermobox F60 (4 GN 1/1) Mango de agarre para una sola mano			
F90 	6 x GN 1/1 80 mm de espacio de separación	An.: 525 mm Prof.: 770 mm Al.: 1055 mm	An.: 330 mm Prof.: 540 mm Al.: 510 mm	45 kg
	230 V / 550 W Número de producto: 122004-ZF SDX Thermobox F90 (6 GN 1/1) Mango de agarre para una sola mano			
F120 	8 x GN 1/1 80 mm de espacio de separación	An.: 525 mm Prof.: 770 mm Al.: 1215 mm	An.: 330 mm Prof.: 540 mm Al.: 670 mm	49 kg
	230 V / 550 W Número de producto: 122027-ZF SDX Thermobox F120 (8 GN 1/1) Mango de agarre para una sola mano			
F150 	10 x GN 1/1 80 mm de espacio de separación	An.: 525 mm Prof.: 770 mm Al.: 1180 mm	An.: 330 mm Prof.: 540 mm Al.: 830 mm	61 kg
	230 V / 1000 W Número de producto: 122064-ZF SDX Thermobox F150 (10 GN 1/1) Mango de agarre para una sola mano			
F180 CLASSIC 	12 x GN 1/1 80 mm de espacio de separación	An.: 525 mm Prof.: 700 mm Al.: 1330 mm	An.: 330 mm Prof.: 540 mm Al.: 1000 mm	57 kg
	230 V / 1000 W Número de producto: 122098-ZCL SDX Thermobox F180 Classic (12 GN 1/1) Mango de agarre para una sola mano Con termómetro analógico.			



THERMOBOX® F – CALENTAMIENTO POR CONVECCIÓN

Calor por convección con valor añadido y ventajas. Tiempo de calentamiento breve. Ventilador de aire caliente para compensar las pérdidas de temperatura.

	GUÍAS	EXTERIOR	INTERIOR	PESO
	12 x GN 1/1 80 mm de espacio de separación	An.: 525 mm Prof.: 770 mm Al.: 1355 mm	An.: 330 mm Prof.: 540 mm Al.: 1000 mm	57 kg
	230 V / 1000 W Número de producto: 122033-ZF SDX Thermobox F180 (12 GN 1/1) Mango de agarre para una sola mano			

	GUÍAS	EXTERIOR	INTERIOR	PESO
	6+6 x GN 1/1 80 mm de espacio de separación	An.: 525 mm Prof.: 770 mm Al.: 1445 mm	An.: 330 mm Prof.: 540 mm Al.: 510+510 mm	65 kg
	2 x 230 V / 550 W Número de producto: 122134-ZF SDX Thermobox FF180 (6+6 GN 1/1) Mango de agarre para una sola mano			

	GUÍAS	EXTERIOR	INTERIOR	PESO
	14 x GN 1/1 80 mm de espacio de separación	An.: 525 mm Prof.: 770 mm Al.: 1515 mm	An.: 330 mm Prof.: 540 mm Al.: 1160 mm	64 kg
	230 V / 1000 W Número de producto: 122070-ZF SDX Thermobox F210 (14 GN 1/1) Mango de agarre para una sola mano <i>Se incluyen asas adicionales en los laterales</i>			

	GUÍAS	EXTERIOR	INTERIOR	PESO
	8+6 x GN 1/1 80 mm de espacio de separación	An.: 525 mm Prof.: 770 mm Al.: 1605 mm	An.: 330 mm Prof.: 540 mm Al.: 670+510 mm	70 kg
	2 x 230 V / 550 W Número de producto: 122135-ZF SDX Thermobox FF210 (8+6 GN 1/1) Mango de agarre para una sola mano <i>Se incluyen asas adicionales en los laterales</i>			

	GUÍAS	EXTERIOR	INTERIOR	PESO
	8+8 x GN 1/1 80 mm de espacio de separación	An.: 930 mm Prof.: 770 mm Al.: 1215 mm	An.: 330+330 mm Prof.: 540 mm Al.: 670+670 mm	110 kg
	2 x 230 V / 550 W Número de producto: 122132-ZF SDX Thermobox FF240 (8+8 GN 1/1) Mango de agarre para una sola mano			

12

616

14

616

818



THERMOBOX® F – CALENTAMIENTO POR CONVECCIÓN

Calor por convección con valor añadido y ventajas. Tiempo de calentamiento breve. Ventilador de aire caliente para compensar las pérdidas de temperatura.

FF300

	GUÍAS	EXTERIOR	INTERIOR	PESO
	10+10 x GN 1/1 80 mm de espacio de separación	An.: 930 mm Prof.: 770 mm Al.: 1180 mm	An.: 330+330 mm Prof.: 540 mm Al.: 830 mm	112 kg
	230 V / 1000 W Número de producto: 122133-ZF SDX Thermobox FF300 (10+10) GN 1/1) Mango de agarre para una sola mano			

10|10
☐

FF360

	GUÍAS	EXTERIOR	INTERIOR	PESO
	12+12 x GN 1/1 80 mm de espacio de separación	An.: 930 mm Prof.: 770 mm Al.: 1355 mm	An.: 330+330 mm Prof.: 540 mm Al.: 1000 mm	114 kg
	2 x 230 V / 1000 W Número de producto: 122048-ZF SDX Thermobox FF360 (12+12 GN 1/1) Mango de agarre para una sola mano			

12|12
☐

FF420

	GUÍAS	EXTERIOR	INTERIOR	PESO
	14+14 x GN 1/1 80 mm de espacio de separación	An.: 930 mm Prof.: 770 mm Al.: 1515 mm	An.: 330+330 mm Prof.: 540 mm Al.: 1160 mm	128 kg
	2 x 230 V / 1000 W Número de producto: 122057-ZF SDX Thermobox FF420 (14+14 GN 1/1) Mango de agarre para una sola mano <i>Se incluyen asas adicionales en los laterales</i>			

14|14
☐

FFF540

	GUÍAS	EXTERIOR	INTERIOR	PESO
	12+12+12 x GN 1/1 80 mm de espacio de separación	An.: 1360 mm Prof.: 770 mm Al.: 1355 mm	An.: 330+330+330 mm Prof.: 540 mm Al.: 1000 mm	195 kg
	3 x 230 V / 1000 W Número de producto: 122136-ZF SDX Thermobox FFF540 (12+12+12 GN 1/1) Mango de agarre para una sola mano			

12|12|12
☐

SDX[®]THERMOBOX[®]

Una combinación de éxito



Para satisfacer las diferentes necesidades, SDX[®] cuenta con numerosas soluciones que combinan con éxito la refrigeración y el calentamiento con el mismo Thermobox[®]. Todas las variantes cuentan con el prestigio de la marca SDX[®], con su interior completamente fabricado en acero inoxidable con guías prensadas.

Resumen técnico



HEATED



NEUTRAL

THERMOBOX® SF

Estas Thermoboxes son capaces de transportar alimentos fríos y calientes al mismo tiempo. Una parte de la unidad es neutra, mientras que la otra se calienta por convección.



SERIE	SF	KF
COLOR	NEGRO/ROJO	AZUL/ROJO
TIPO	NEUTRO Y CALENTAMIENTO	REFRIGERACIÓN Y CALENTAMIENTO
TECNOLOGÍA	SOLO AISLAMIENTO Y CALENTAMIENTO POR CONVECCIÓN	REFRIGERACIÓN MEDIANTE COMPRESORES Y CALENTAMIENTO POR CONVECCIÓN
INTERIOR CONTENEDOR	Recipiente de acero inoxidable completamente soldado.	
GUÍAS	De acero inoxidable, prensadas desde el recipiente interior.	
SEPARACIÓN	80 mm	
CARGA MÁXIMA	30 kg por par de guías	
AISLAMIENTO:	Poliuretano.	
PUERTA	Encastrada para ofrecer la mejores propiedades de aislamiento, superficie interior de acero inoxidable liso y sin uniones.	
PAREDES EXTERIORES Y PUERTA	Plástico ABS.	
MARCO SUPERIOR	Un marco estable y protector con esquinas de PVC.	
BASTIDOR DEL CARRO:	Lista de rechazo de acero inoxidable recubierto de PVC.	
RUEDAS	Ruedas de 160 mm, dos con freno y dos fijas.	



HEATED



COOLED

THERMOBOX® KF

Estas Thermoboxes son capaces de transportar alimentos fríos y calientes al mismo tiempo. La refrigeración mediante compresores se utiliza en una parte, mientras que el calentamiento por convección se emplea en la otra.



Cree su propia combinación



En caso de que tenga dificultades para encontrar la combinación adecuada para sus necesidades, podemos ayudarle a crear su propio sistema Thermobox®. Podemos combinar todos nuestros módulos desde el volumen más pequeño con 4 guías hasta nuestro volumen más grande con 14 guías.

Póngase en contacto con nosotros para hablar sobre sus necesidades de transporte de alimentos y le ofreceremos una solución.



SIN OLVIDAR LA ERGONOMÍA

Nuestro sistema Thermobox K ECO, y sus combinaciones con K ECO, tienen un centro de gravedad bajo gracias a la unidad de refrigeración mediante compresores situada en la parte inferior. Como resultado, tanto el transporte humano como en camión se vuelve más estable y sencillo.



THERMOBOX® SF

Paredes exteriores: Plástico ABS.

Contenedor interior: Recipiente de acero inoxidable completamente soldado.

Guías: De acero inoxidable, prensadas en los recipientes interiores. La carga máxima por par de guías es de 30 kg.

Aislamiento: Poliuretano.

Puerta: Superficie interior de acero inoxidable liso y sin uniones. Exterior de plástico ABS.

Ruedas: Ruedas de 160 mm, dos con freno y dos fijas.

Marco superior: Un marco estable y protector con esquinas de PVC.

Bastidor del carro: Lista de rechazo de acero inoxidable recubierto de PVC.

S: Neutro. Clasificación IP44.

F: Eficaz sistema de calentamiento por convección, con control electrónico de la temperatura. Clasificación IP44.

SF150

GUÍAS	EXTERIOR	S INTERIOR	F INTERIOR	PESO
-------	----------	------------	------------	------

4+6 x GN 1/1 80 mm de espacio de separación	An.: 525 mm Prof.: 770 mm Al.: 1285 mm	An.: 330 mm Prof.: 540 mm Al.: 510 mm	An.: 330 mm Prof.: 540 mm Al.: 350 mm	60 kg
--	--	---	---	-------



Neutro + 230 V / 550 W

Número de producto: 122060-ZSF

SDX Thermobox SF150 (4+6 GN 1/1) Mango de agarre para una sola mano

SF180

GUÍAS	EXTERIOR	S INTERIOR	F INTERIOR	PESO
-------	----------	------------	------------	------

6+6 x GN 1/1 80 mm de espacio de separación	An.: 525 mm Prof.: 770 mm Al.: 1445 mm	An.: 330 mm Prof.: 540 mm Al.: 510 mm	An.: 330 mm Prof.: 540 mm Al.: 510 mm	62 kg
--	--	---	---	-------



Neutro + 230 V / 550 W

Número de producto: 122105-ZSF

SDX Thermobox SF180 (6+6 GN 1/1) Mango de agarre para una sola mano

SF210

GUÍAS	EXTERIOR	S INTERIOR	F INTERIOR	PESO
-------	----------	------------	------------	------

4+10 x GN 1/1 80 mm de espacio de separación	An.: 525 mm Prof.: 770 mm Al.: 1605 mm	An.: 330 mm Prof.: 540 mm Al.: 830 mm	An.: 330 mm Prof.: 540 mm Al.: 350 mm	80 kg
---	--	---	---	-------



Neutro + 230 V / 1000 W

Número de producto: 122065-ZSF

SDX Thermobox SF210 (4+10 GN 1/1) Mango de agarre para una sola mano

Se incluyen asas adicionales en los laterales

4 16

6 16

4 10



8|8



10|10



12|12



14|14



SF240

	GUÍAS	EXTERIOR	S INTERIOR	F INTERIOR	PESO
	8+8 x GN 1/1 80 mm de espacio de separación	An.: 930 mm Prof.: 770 mm Al.: 1215 mm	An.: 330 mm Prof.: 540 mm Al.: 670 mm	An.: 330 mm Prof.: 540 mm Al.: 670 mm	90 kg
	Neutro + 230 V / 550 W Número de producto: 122066-ZSF SDX Thermobox SF240 (8+8 GN 1/1) Mango de agarre para una sola mano				

SF300

	GUÍAS	EXTERIOR	S INTERIOR	F INTERIOR	PESO
	10+10 x GN 1/1 80 mm de espacio de separación	An.: 930 mm Prof.: 770 mm Al.: 1180 mm	An.: 330 mm Prof.: 540 mm Al.: 830 mm	An.: 330 mm Prof.: 540 mm Al.: 830 mm	90 kg
	Neutro + 230 V / 1000 W Número de producto: 122159-ZSF SDX Thermobox SF300 (10+10 GN 1/1) Mango de agarre para una sola mano				

SF360

	GUÍAS	EXTERIOR	S INTERIOR	F INTERIOR	PESO
	12 + 12 x GN 1/1 80 mm de espacio de separación	An.: 930 mm Prof.: 770 mm Al.: 1355 mm	An.: 330 mm Prof.: 540 mm Al.: 1000 mm	An.: 330 mm Prof.: 540 mm Al.: 1000 mm	115 kg
	Neutro + 230 V / 1000 W Número de producto: 122046-ZSF SDX Thermobox SF360 (12+12 GN 1/1) Mango de agarre para una sola mano				

SF420

	GUÍAS	EXTERIOR	S INTERIOR	F INTERIOR	PESO
	14 + 14 x GN 1/1 80 mm de espacio de separación	An.: 930 mm Prof.: 770 mm Al.: 1515 mm	An.: 330 mm Prof.: 540 mm Al.: 1160 mm	An.: 330 mm Prof.: 540 mm Al.: 1160 mm	126 kg
	Neutro + 230 V / 1000 W Número de producto: 122067-ZSF SDX Thermobox SF420 (14+14 GN 1/1) Mango de agarre para una sola mano <i>Se incluyen asas adicionales en los laterales</i>				



THERMOBOX® KF

Paredes exteriores: Plástico ABS.

Contenedor interior: Recipiente de acero inoxidable completamente soldado.

Guías: De acero inoxidable, prensadas en los recipientes interiores. La carga máxima por par de guías es de 30 kg.

Aislamiento: Poliuretano.

Puerta: Superficie interior de acero inoxidable liso y sin uniones. Exterior de plástico ABS.

Ruedas: Ruedas de 160 mm, dos con freno y dos fijas.

Marco superior: Un marco estable y protector con esquinas de PVC.

Bastidor del carro: Lista de rechazo de acero inoxidable recubierto de PVC.

K: Refrigeración eficiente mediante el uso de un compresor. Refrigerante ecológico (R290A) Ventiladores silenciosos con control de RPM. Ajuste digital de la temperatura. Clasificación IP44.

F: Eficaz sistema de calentamiento por convección, con control electrónico de la temperatura. Clasificación IP44.



KF120 ECO



GUÍAS

4+4 x GN 1/1
80 mm de espacio de separación

EXTERIOR

B: 525 mm
Prof.: 770 mm
Al.: 1345 mm

K INTERIOR

An.: 330 mm
Prof.: 540 mm
Al.: 350 mm

F INTERIOR

An.: 330 mm
Prof.: 540 mm
Al.: 350 mm

PESO

80 kg

230 V / 190 W CA + 230 V / 550 W
Número de producto: 122221-ZKF
SDX Thermobox KF120 ECO (4+4 GN 1/1) Mango de agarre para una sola mano

KF150 ECO



GUÍAS

4+6 x GN 1/1
80 mm de espacio de separación

EXTERIOR

B: 525 mm
Prof.: 770 mm
Al.: 1505 mm

K INTERIOR

An.: 330 mm
Prof.: 540 mm
Al.: 350 mm

F INTERIOR

An.: 330 mm
Prof.: 540 mm
Al.: 510 mm

PESO

85 kg

230 V / 190 W CA + 230 V / 550 W
Número de producto: 122218-ZKF
SDX Thermobox KF150 ECO (4+6 GN 1/1) Mango de agarre para una sola mano
Se incluyen asas adicionales en los laterales

KF180 ECO



GUÍAS

6+6 x GN 1/1
80 mm de espacio de separación

EXTERIOR

An.: 525 mm
Prof.: 770 mm
Al.: 1665 mm

K INTERIOR

An.: 330 mm
Prof.: 540 mm
Al.: 510 mm

F INTERIOR

An.: 330 mm
Prof.: 540 mm
Al.: 510 mm

PESO

98 kg

230 V / 190 W CA + 230 V / 550 W
Número de producto: 122215-ZKF
SDX Thermobox KF180 ECO (6+6 GN 1/1) Mango de agarre para una sola mano
Se incluyen asas adicionales en los laterales

4
4

6
4
6

6
6

KF240 ECO



GUÍAS	EXTERIOR	K INTERIOR	F INTERIOR	PESO
8+8 x GN 1/1 80 mm de espacio de separación	An.: 930 mm Prof.: 770 mm Al.: 1245 mm	An.: 330 mm Prof.: 540 mm Al.: 670 mm	An.: 330 mm Prof.: 540 mm Al.: 670 mm	108 kg
230 V / 190 W CA + 230 V / 550 W Número de producto: 122262-ZKF SDX Thermobox KF240 ECO (8+8 GN 1/1) Mango de agarre para una sola mano				

KF300 ECO



GUÍAS	EXTERIOR	K INTERIOR	F INTERIOR	PESO
10+10 x GN 1/1 80 mm de espacio de separación	An.: 930 mm Prof.: 770 mm Al.: 1430 mm	An.: 330 mm Prof.: 540 mm Al.: 830 mm	An.: 330 mm Prof.: 540 mm Al.: 830 mm	120 kg
230 V / 190 W CA + 230 V / 1000 W Número de producto: 122219-ZKF SDX Thermobox KF300 ECO (10+10 GN 1/1) Mango de agarre para una sola mano				

KF360 ECO



GUÍAS	EXTERIOR	K INTERIOR	F INTERIOR	PESO
12+12 x GN 1/1 80 mm de espacio de separación	An.: 930 mm Prof.: 770 mm Al.: 1575 mm	An.: 330 mm Prof.: 540 mm Al.: 1000 mm	An.: 330 mm Prof.: 540 mm Al.: 1000 mm	150 kg
230 V / 190 W CA + 230 V / 1000 W Número de producto: 122220-ZKF SDX Thermobox KF360 ECO (12+12 GN 1/1) Mango de agarre para una sola mano <i>Se incluyen asas adicionales en los laterales</i>				



MANGO DE AGARRE PARA UNA SOLA MANO

Todas nuestras cajas están equipadas con mangos de agarre para una sola mano. Esto significa que solo necesita tener una mano libre para abrir fácilmente su Thermobox®, y se cierra igual de fácil. El asa de la puerta encastrada cierra la caja herméticamente y crea una unidad bien aislada que ofrece las mejores condiciones para un transporte seguro.

VARIANTES



HYBRID

Calentamiento o refrigeración en la misma unidad.

38



EASY2SERVE

Transporte y sirva alimentos con la misma unidad

40



TRAYSERVE

Personalice mediante el uso de guías con remaches con una separación seleccionable

42



BANQUET

Para el transporte de contenedores Gastronorm 2/1

44



LAVABLE A MÁQUINA

Versiones aptas para lavado a máquina: C180 y F180

46



SOPORTE

Armarios estacionarios con un calentamiento eficiente.

48



PORTÁTIL

Cajas portátiles para facilitar el transporte de contenedores Gastronorm 1/1 y 1/2

50

SDX[®] THERMOBOX[®]

HYBRID



Hemos diseñado el sistema SDX[®] Thermobox[®] Hybrid para transportar alimentos fríos o calientes. En función del tipo de alimentos que necesite transportar, podrá elegir entre la eficaz refrigeración mediante compresores y el calentamiento electrónico. Para mantener la temperatura adecuada, ambas funciones disponen de controles digitales de temperatura independientes. Con esta caja térmica única, puede ahorrar espacio y utilizar los recursos de una forma totalmente nueva en la cocina. La elección flexible.

**HYBRID KE180 ECO**

GUÍAS

EXTERIOR

INTERIOR

PESO

EFECTO

12 x GN 1/1
80 mm de espacio de separación

An.: 525 mm
Prof.: 770 mm
Al.: 1575 mm

An.: 330 mm
Prof.: 540 mm
Al.: 1000 mm

84 kg

230 V / 190 W CA +
230 V / 1000 W



230 V / 190 W + 230 V / 1000 W

Número de producto: 122089-ZKE

SDX Thermobox K180 ECO HYBRID (12 GN 1/1) Mango de agarre para una sola mano

*Se incluyen asas adicionales en los laterales***ESPECIFICACIONES TÉCNICAS****Paredes exteriores:** Plástico ABS.**Contenedor interior:** Recipiente de acero inoxidable completamente soldado.**Guías:** De acero inoxidable, prensadas en los recipientes interiores. La carga máxima por par de guías es de 30 kg.**Aislamiento:** Poliuretano.**Puerta:** Superficie interior de acero inoxidable liso y sin uniones. Exterior de plástico ABS.**Ruedas:** Ruedas de 160 mm, dos con freno y dos fijas.**Marco superior:** Un marco estable y protector con esquinas de PVC.**Bastidor del carro:** Lista de rechazo de acero inoxidable recubierto de PVC.**K:** Refrigeración eficiente mediante el uso de un compresor. Refrigerante ecológico (R290A) Ventiladores silenciosos con control de RPM. Ajuste digital de la temperatura. Clasificación IP44.**E:** Eficaz sistema de calentamiento, con elementos de lámina para el control electrónico de la temperatura. Clasificación IP55.

EASY2SERVE



Un sistema Thermbox® que facilita el transporte y el servicio de alimentos. Disponible en dos versiones. Carril para bandejas en la parte delantera y dos rejillas para bandejas en los laterales. Superficie superior de acero inoxidable, así como un estante superior de aluminio con frontal acrílico y luz LED integrada. Se incluye un asa adicional en uno de los lados para facilitar su manejo.

Transporte y sirva alimentos fácilmente con una sola unidad.



THERMOBOX® EASY2SERVE SE240



GUÍAS	EXTERIOR	INTERIOR	PESO	EFEECTO
8+8 GN 1/1 80 mm de separación	An.: 405 mm Prof.: 730 mm Al.: 1560 mm	An.: 330+330 mm Prof.: 540 mm Al.: 1160 mm	80 kg	230 V / 650 W

Número de producto: 122 800

SDX Thermobox Easy2Serve SE240 (8+8 GN 1/1) Mango de agarre para una sola mano

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Paredes exteriores: Plástico ABS.

Contenedor interior: Recipiente de acero inoxidable completamente soldado.

Guías: De acero inoxidable, prensadas desde el recipiente interior. La carga máxima por par de guías es de 30 kg.

Aislamiento: Poliuretano.

Puerta: Superficie interior de acero inoxidable liso y sin uniones. Exterior de plástico ABS.

Ruedas: Ruedas de acero inoxidable de 125 mm, dos con freno y dos fijas.

Marco superior: Un marco estable y protector con esquinas de PVC.

Bastidor del carro: Lista de rechazo de acero inoxidable recubierto de PVC.

S: Neutro.

E: Eficaz sistema de calentamiento, con elementos de lámina para el control electrónico de la temperatura, clase de aislamiento IP 55. Marcado CE.

THERMOBOX® EASY2SERVE CE240



GUÍAS	EXTERIOR	INTERIOR	PESO	EFEECTO
8+8 GN 1/1 80 mm de separación	B: 405 mm Prof.: 730 mm Al.: 1560 mm	B: 330 mm Prof.: 540 mm Al.: 1160 mm	80 kg	230 V / 245 W + 230 V / 650 W

Número de producto: 122 805

SDX Thermobox Easy2Serve CE240 (8+8 GN 1/1) Mango de agarre para una sola mano

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Paredes exteriores: Plástico ABS.

Contenedor interior: Recipiente de acero inoxidable completamente soldado.

Guías: De acero inoxidable, prensadas desde el recipiente interior. La carga máxima por par de guías es de 30 kg.

Aislamiento: Poliuretano.

Puerta: Superficie interior de acero inoxidable liso y sin uniones. Exterior de plástico ABS.

Ruedas: Ruedas de acero inoxidable de 125 mm, dos con freno y dos fijas.

Bastidor del carro: Lista de rechazo de acero inoxidable recubierto de PVC.

C: Enfriadoras compactas y eficientes con control electrónico de temperatura, clase de aislamiento IP 55.

E: Eficaz sistema de calentamiento, con elementos de lámina para el control electrónico de la temperatura, clase de aislamiento IP 55. Marcado CE.

SDX THERMOBOX®

TRAYSERVE





ADAPTADO PARA SERVIR ALIMENTOS EN BANDEJAS

Nuestras Thermoboxes, ya sean pequeñas o grandes, sencillas o dobles, pueden personalizarse con guías remachadas con división seleccionable.

Si, por ejemplo, se elige una división de 115 mm, se crea una solución de servicio de bandejas tan práctica como eficaz. Sirva platos en una bandeja de forma organizada y ordenada.

Esta adaptabilidad aporta flexibilidad y eficacia.



SDX THERMOBOX®

BANQUET



SDX® Thermobox® Banquet se ha creado para que pueda transportar y servir grandes cantidades de comida de forma rápida y eficaz. Ideal para estadios, hoteles y centros de conferencias. El gran volumen de la caja, combinado con el uso de varias guías, permite un transporte de alimentos flexible y eficaz.

THERMOBOX® BANQUET - S17

	GUÍAS	EXTERIOR	INTERIOR	PESO
	17 x GN 2/1 80 mm de espacio de separación	An.: 790 mm Prof.: 890 mm Al.: 1740 mm	An.: 535 mm Prof.: 667 mm Al.: 1405 mm	109 kg
	<p>Número de producto: 122252-ZS SDX Thermobox BANQUET S17 (17 GN 2/1) Mango de agarre para una sola mano</p> <p>ESPECIFICACIONES TÉCNICAS - S</p> <p>Paredes exteriores: Plástico ABS.</p> <p>Contenedor interior: Contenedor soldado de aluminio.</p> <p>Guías: Guías de acero inoxidable con remaches.</p> <p>Aislamiento: Poliuretano.</p> <p>Puerta: Interior fabricado con acero inoxidable. Exterior de plástico ABS.</p> <p>Ruedas: Ruedas de 160 mm, dos con freno y dos fijas.</p> <p>Bastidor del carro: Lista de rechazo de acero inoxidable recubierto de PVC.</p>			

THERMOBOX® BANQUET - K13

	GUÍAS	EXTERIOR	INTERIOR	PESO
	13 x GN 2/1 80 mm de espacio de separación	An.: 790 mm Prof.: 890 mm Al.: 1740 mm	An.: 535 mm Prof.: 667 mm Al.: 1120 mm	138 kg
	<p>Número de producto: 122252-ZK SDX Thermobox BANQUET K13 (13 GN 2/1) Mango de agarre para una sola mano</p> <p>ESPECIFICACIONES TÉCNICAS - K ECO</p> <p>Paredes exteriores: Plástico ABS.</p> <p>Contenedor interior: Contenedor soldado de aluminio.</p> <p>Guías: Guías de acero inoxidable con remaches.</p> <p>Aislamiento: Poliuretano.</p> <p>Puerta: Interior fabricado con acero inoxidable. Exterior de plástico ABS.</p> <p>Ruedas: Ruedas de 160 mm, dos con freno y dos fijas.</p> <p>Bastidor del carro: Lista de rechazo de acero inoxidable recubierto de PVC.</p> <p>K: Eficaz refrigeración por convección con control electrónico de la temperatura 230 V / 190 W. Clasificación IP44.</p>			

THERMOBOX® BANQUET - F12

	GUÍAS	EXTERIOR	INTERIOR	PESO
	12 x GN 2/1 80 mm de espacio de separación	An.: 790 mm Prof.: 890 mm Al.: 1420 mm	An.: 535 mm Prof.: 667 mm Al.: 1040mm	88 kg
	<p>Número de producto: - SDX Thermobox BANQUET F12 (12 GN 2/1) Mango de agarre para una sola mano</p> <p>ESPECIFICACIONES TÉCNICAS - F</p> <p>Paredes exteriores: Plástico ABS.</p> <p>Contenedor interior: Contenedor soldado de aluminio</p> <p>Guías: Guías inoxidables con remaches.</p> <p>Aislamiento: Poliuretano.</p> <p>Puerta: Interior fabricado con acero inoxidable.</p> <p>Exterior de plástico ABS.</p> <p>Ruedas: Ruedas de 160 mm, dos con freno y dos fijas.</p> <p>Bastidor del carro: Lista de rechazo de acero inoxidable recubierto de PVC.</p> <p>F: Eficaz sistema de calentamiento por convección, con control electrónico de la temperatura. 230 V / 1350 W. Clasificación IP44.</p>			

THERMOBOX® BANQUET - F17

	GUÍAS	EXTERIOR	INTERIOR	PESO
	17 x GN 2/1 80 mm de espacio de separación	An.: 790 mm Prof.: 890 mm Al.: 1740 mm	An.: 535 mm Prof.: 667 mm Al.: 1405 mm	109 kg
	<p>Número de producto: 122252-ZF SDX Thermobox BANQUET F17 (17 GN 2/1) Mango de agarre para una sola mano</p> <p>ESPECIFICACIONES TÉCNICAS - F</p> <p>Paredes exteriores: Plástico ABS.</p> <p>Contenedor interior: Contenedor soldado de aluminio</p> <p>Guías: Guías inoxidables con remaches.</p> <p>Aislamiento: Poliuretano.</p> <p>Puerta: Interior fabricado con acero inoxidable.</p> <p>Exterior de plástico ABS.</p> <p>Ruedas: Ruedas de 160 mm, dos con freno y dos fijas.</p> <p>Bastidor del carro: Lista de rechazo de acero inoxidable recubierto de PVC.</p> <p>F: Eficaz sistema de calentamiento por convección, con control electrónico de la temperatura. 230 V / 1350 W. Clasificación IP44.</p>			

LAVABLE A MÁQUINA



Como parte de nuestro compromiso de ofrecer las mejores soluciones a nuestros clientes, nos complace anunciar el lanzamiento de una nueva línea de productos lavables a máquina. Estos productos están diseñados con el mismo nivel de calidad que la línea de productos normal, pero con la comodidad de ser lavables a máquina. Con un control preciso de la temperatura, un aislamiento excepcional e interiores de acero inoxidable con guías prensadas, estas unidades son herramientas probadas y apreciadas en cocinas de todo el mundo.

SDX® THERMOBOX® LAVABLE A MÁQUINA

Thermoboxar anpassade för tvättning i maskin



LAVABLE A MÁQUINA - C180



GUÍAS	EXTERIOR	INTERIOR	PESO
12 x GN 1/1 80 mm de espacio de separación	An.: 525 mm Prof.: 825 mm Al.: 1355 mm	An.: 330 mm Prof.: 540 mm Al.: 1000 mm	70 kg
<p>230 V / 245 W Número de producto 122450-ZCW SDX Thermobox Maskintvättbar C180 (12 GN 1/1) Mango de agarre para una sola mano</p> <p>ESPECIFICACIONES TÉCNICAS</p> <p>Esta versión de la C180 es lavable a máquina. De forma predeterminada, la temperatura está ajustada a 3 °C. Los controles de la temperatura se encuentran detrás de una tapa sellada en la parte posterior de la unidad. Además, se incluye una cubierta para la unidad de refrigeración y la unidad de control, aunque no se muestra en la imagen.</p> <p>Paredes exteriores: Plástico ABS.</p> <p>Contenedor interior: Recipiente de acero inoxidable completamente soldado.</p> <p>Guías: De acero inoxidable, prensadas desde el recipiente interior. La carga máxima por par de guías es de 30 kg.</p> <p>Aislamiento: Poliuretano.</p> <p>Puerta: Superficie interior de acero inoxidable liso y sin uniones. Exterior de plástico ABS.</p> <p>Ruedas: Ruedas de acero inoxidable de 160 mm, dos con freno y dos fijas.</p> <p>Marco superior: Un marco estable y protector con esquinas de PVC.</p> <p>Bastidor del carro: Lista de rechazo de acero inoxidable recubierto de PVC.</p> <p>C: Eficaz sistema de refrigeración Peltier. IP66 klassad.</p>			

LAVABLE A MÁQUINA - F180



GUÍAS	EXTERIOR	INTERIOR	PESO
12 x GN 1/1 80 mm de espacio de separación	An.: 525 mm Prof.: 700 mm Al.: 1355 mm	An.: 330 mm Prof.: 540 mm Al.: 1000 mm	57 kg
<p>230 V / 800 W Número de producto 122400-ZFW SDX Thermobox Machine Washable F180 (12 GN 1/1) Mango de agarre para una sola mano</p> <p>ESPECIFICACIONES TÉCNICAS</p> <p>Esta versión de la F180 se puede lavar a máquina. De forma predeterminada, la temperatura está ajustada a 80 °C. Los controles de la temperatura se encuentran detrás de una tapa sellada en la parte posterior de la unidad.</p> <p>Paredes exteriores: Plástico ABS.</p> <p>Contenedor interior: Recipiente de acero inoxidable completamente soldado.</p> <p>Guías: De acero inoxidable, prensadas desde el recipiente interior. La carga máxima por par de guías es de 30 kg.</p> <p>Aislamiento: Poliuretano.</p> <p>Puerta: Superficie interior de acero inoxidable liso y sin uniones. Exterior de plástico ABS.</p> <p>Ruedas: Ruedas de acero inoxidable de 160 mm, dos con freno y dos fijas.</p> <p>Marco superior: Un marco estable y protector con esquinas de PVC.</p> <p>Bastidor del carro: Lista de rechazo de acero inoxidable recubierto de PVC.</p> <p>F: Eficaz sistema de calentamiento por convección. Clasificación IP66.</p>			

SOPORTE



Los armarios calentadores estacionarios SDX® están fabricados en acero inoxidable y disponen de un sistema de calentamiento por convección con ajuste continuo de hasta 90 °C.

El interior está completamente fabricado con acero inoxidable, con guías prensadas y sin juntas; una técnica sin igual que proporciona una durabilidad fantástica y facilita la limpieza. El aislamiento de poliuretano hace del contenedor una unidad bien aislada en la que los alimentos se conservan a la temperatura adecuada y con un consumo de energía extremadamente bajo. Nuestros armarios calefactores estacionarios están equipados de serie con puertas de cristal.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Paredes exteriores: Inoxidable.

Contenedor interior: Recipiente de acero inoxidable completamente soldado.

Guías: Inoxidables, prensadas desde el recipiente interior.

Aislamiento: Poliuretano.

Puertas: Puertas de cristal con accesorios de acero inoxidable.

F: Eficaz sistema de calentamiento por convección, con control electrónico de la temperatura. Clasificación IP44.

**SDX® THERMOBOX® SOPORTE F**

Armario calefactor estacionario para contenedores Gastronorm 1/1

F8

GUÍAS	EXTERIOR	INTERIOR	PESO
8 GN 1/1 80 mm de espacio de separación	An.: 405 mm Prof.: 730 mm Al.: 1065 mm	An.: 330 mm Prof.: 540 mm Al.: 670 mm	65 kg
230 V / 550 W Número de producto: 122702 Armario calefactor estacionario SDX Thermobox (8 GN 1/1)			

F10

GUÍAS	EXTERIOR	INTERIOR	PESO
10 GN 1/1 80 mm de espacio de separación	An.: 405 mm Prof.: 730 mm Al.: 1225 mm	An.: 330 mm Prof.: 540 mm Al.: 830 mm	70 kg
230 V / 1000 W Número de producto: 122701 Armario calefactor estacionario SDX Thermobox (10 GN 1/1)			

F12

GUÍAS	EXTERIOR	INTERIOR	PESO
12 GN 1/1 80 mm de espacio de separación	An.: 405 mm Prof.: 730 mm Al.: 1400 mm	An.: 330 mm Prof.: 540 mm Al.: 1000 mm	75 kg
230 V / 1000 W Número de producto: 122700 Armario calefactor estacionario SDX Thermobox (12 GN 1/1)			

F14

GUÍAS	EXTERIOR	INTERIOR	PESO
14 GN 1/1 80 mm de espacio de separación	An.: 405 mm Prof.: 730 mm Al.: 1560 mm	An.: 330 mm Prof.: 540 mm Al.: 1160 mm	80 kg
230 V / 1000 W Número de producto: 122703 Armario calefactor estacionario SDX Thermobox (14 GN 1/1)			

8
GN 1/110
GN 1/112
GN 1/114
GN 1/1



SDX THERMOBOX®

PORTÁTIL

Las Thermoboxes compactas y portátiles son una solución versátil para chefs profesionales y empresas de catering que necesitan transportar alimentos en contenedores Gastronorm. Ayudan a conservar el sabor, la textura y la temperatura de los alimentos, y permiten ofrecer una experiencia culinaria de máxima calidad con independencia del lugar en el que se encuentre.

Nuestro sistema Thermobox® portátil está diseñado para ser compatible con los contenedores Gastro-norm de 1/1 y 1/2 respectivamente.

S30

GUÍAS

EXTERIOR

INTERIOR

PESO



4 x GN 1/2
80 mm de espacio
de separación

An.: 425 mm
Prof.: 380 mm
Al.: 415 mm

An.: 330 mm
Prof.: 265 mm
Al.: 325 mm

9,5 kg

Número de producto: 122001
SDX Thermobox S30 (4 GN 1/2) Cierre excéntrico.

Paredes exteriores: Aluminio
Contenedor interior: Totalmente soldado en aluminio
Guías: Aluminio, remachado
Aislamiento: Poliuretano
Puerta: Puerta de aluminio con cierre excéntrico.

Asas: Asas de transporte de acero inoxidable.
Otros: Esquinas apilables de plástico
S: Neutro.

S600

GEJDRAR

YTTRE

INRE

VIKT



4 x GN 1/1
80 mm de espacio
de separación

An.: 425 mm
Prof.: 645 mm
Al.: 415 mm

An.: 330 mm
Prof.: 530 mm
Al.: 325 mm

13 kg

Número de producto: 122005
SDX Thermobox S600 (4 GN 1/1) Cierre excéntrico.

Paredes exteriores: Aluminio
Contenedor interior: Totalmente soldado en aluminio
Guías: Aluminio, remachado
Aislamiento: Poliuretano

Puerta: Puerta de aluminio con cierre excéntrico.
Asas: Asas de transporte de acero inoxidable.
Otros: Esquinas apilables de plástico
S: Neutro.

E30

GEJDRAR

YTTRE

INRE

VIKT

EFFEKT



4 x GN 1/2
80 mm de espacio
de separación

An.:
425 mm
Prof.:
380 mm
Al.:
415 mm

An.:
330 mm
Prof.:
265 mm
Al.:
325 mm

10,5 kg

230 V / 500 W

Número de producto: 122002
SDX Thermobox E30 (4 GN 1/2) Cierre excéntrico.

Paredes exteriores: Aluminio
Contenedor interior: Totalmente soldado en aluminio
Guías: Aluminio, remachado
Aislamiento: Poliuretano
Puerta: Puerta de aluminio con cierre excéntrico.

Asas: Asas de transporte de acero inoxidable.
Otros: Esquinas apilables de plástico
E: Sistema de calefacción, elemento de lámina. Clasificación IP55.

E600

GEJDRAR

YTTRE

INRE

VIKT

EFFEKT



4 x GN 1/1
80 mm de espacio
de separación

An.:
425 mm
Prof.:
645 mm
Al.:
415 mm

An.:
330 mm
Prof.:
530 mm
Al.:
325 mm

14,5 kg

230 V / 500 W

Número de producto: 122006-02
SDX Thermobox E 600 (4 GN 1/1) Cierre excéntrico.

Paredes exteriores: Aluminio
Contenedor interior: Totalmente soldado en aluminio
Guías: Aluminio, remachado
Aislamiento: Poliuretano
Puerta: Puerta de aluminio con cierre excéntrico.

Asas: Asas de transporte de acero inoxidable.
Otros: Esquinas apilables de plástico
E: Sistema de calefacción, elemento de lámina. Clasificación IP55.

ACCESORIOS

NÚMERO DE PRODUCTO

Placa de refrigeración

141002

Termómetro en la puerta

123007



**NO TIENE NADA
DE EXTRAÑO**

Se conecta a una toma de pared estándar de 230 voltios. Práctico para el uso diario.



MARCO SUPERIOR CON FUNCIÓN

Simplifica el movimiento en todas las direcciones y hace que el manejo sea ergonómico.

ACCESORIOS



ACCESORIOS

Personalice su Thermobox® con nuestros accesorios.

54



CARROS

Adaptados para Thermoboxes portátiles.

58



EXTERIOR ÚNICO

Cree unA Thermobox® completamente únicA con su propio color y logotipo.

60



CONTENEDORES IDESTA

Contenedores con una durabilidad insuperable para un funcionamiento racional, seguro y económico de las cocinas comerciales.

62



IDESTA

Facilite el trabajo y consiga que la comida esté más sabrosa

70



BANDEJAS DE REFRIGERACIÓN ICETAINER

Con las bandejas de refrigeración Icestainer®, puede mantener los alimentos fríos y conservar su calidad y sabor en la mesa de servir de forma sencilla y económica.

72

Extras opcionales

Disponemos de una amplia gama de accesorios opcionales para SDX® Thermobox®. Visite www.sdx.se para consultar la lista completa de accesorios disponibles.

**1 EXTERIOR INOXIDABLE**

Tanto en el interior como en el exterior en material inoxidable. Una opción elegante y aún más higiénica.

2 ASA CON CERRADURA

mango de agarre para una sola mano
Número de producto: 311 035

3 CAJÓN

Cajón único en la base de la Thermobox. Con cierre excéntrico.
Número de producto: 123 030

4 RUEDAS DE TERRENO

Para un transporte más suave en superficies desniveladas. Solo para Thermoboxes individuales.
Número de producto: 123 027

5 CABLE EN ESPIRAL

Extralargo, 5600 mm
Número de producto: 312 126

6 TARJETERO

A6 Número de producto: 255 001
A5 Número de producto: 219 028
A4 Número de producto: 219 026



7 ASAS ADICIONALES

Juego de 2 piezas.
Número de producto: 212 011

8 SOPORTE PARA BANDEJAS

Construcción robusta para colocar las bandejas y facilitar el acceso. Fácil de plegar y desplegar.
Carga máxima 7 kg.
Número de producto: 123 032

9 RUEDAS DE 200 MM

Dos fijas y dos giratorias con freno.
Número de producto: 123 006

10 FRENO CENTRAL

El freno central, práctico y ergonómico, simplifica la gestión del día a día.
Ruedas de 160 mm Ruedas de 200 mm
Número de produc- Número de produc-
to: 123 015 to: 123 031

11 VENTANA EN LA PUERTA

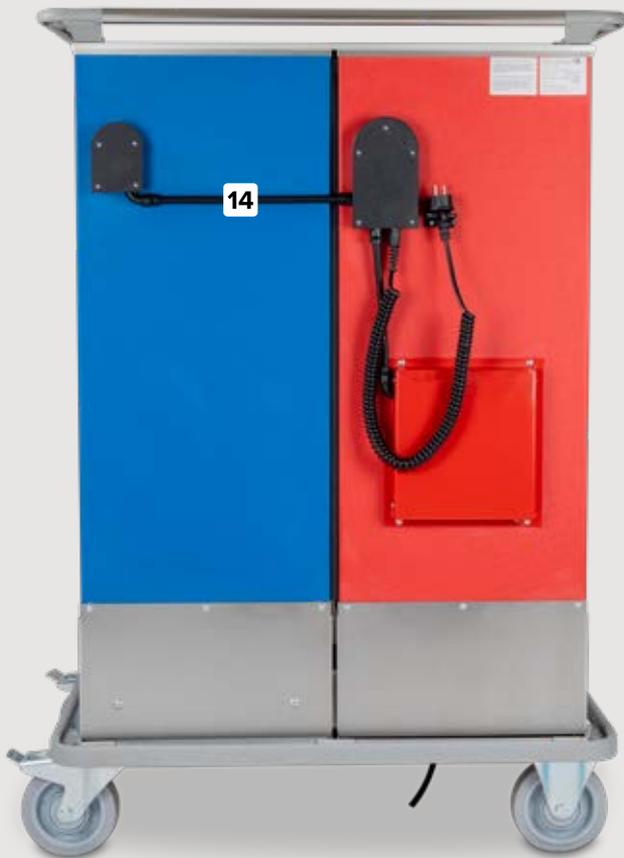
La ventana de cristal opcional de la puerta le permite comprobar rápida y fácilmente el contenido de su Thermobox
Número de producto: 123 017

12 LUZ LED

Para Thermoboxes con puerta de cristal.
Número de producto: 123 016

EXTRAS OPCIONALES

Para Thermoboxes SDX®.



13 CIERRE EXCÉNTRICO

Se puede instalar un cierre excéntrico para asegurar la puerta en lugar del mango de agarre para una sola mano



14 UN CABLE

Conecte un solo cable para alimentar las dos unidades. Para Thermoboxes ubicadas lado a lado. Número de producto: 123048

15 BARRERA TÉRMICA

Cree diferentes zonas de temperatura en una Thermobox® S con la barrera térmica. Número de producto: 143005



16 JUEGO DE REMOLQUE

Transporte fácilmente una o varias cajas térmicas remolcadas detrás de un camión con este enganche de remolque y acoplamiento. Para hasta tres unidades en fila y a una velocidad máxima de 7 km/h. Número de producto: 149 010

17 PLACA DE REFRIGERACIÓN

Placa de refrigeración GN 1/1 adaptada para Thermobox® S. Incluye la cinta. Número de producto: 141 002





CARROS



Mejora el entorno de trabajo y facilita la manipulación. Un carro puede ser un recurso inestimable para facilitar el transporte de nuestras Thermoboxes portátiles, especialmente si se tiene en cuenta la ergonomía.

H62



MEDIDAS	PESO
An.: 660 mm Prof.: 440 mm Al.: 175 mm	5 kg
Adaptado para: S600 Y E600. Carga máxima 200 kg. Construcción de perfil angular galvanizado. Ruedas de 100 mm, 2 fijas y 2 giratorias con freno. Número de producto: 131001 SDX H62	

H68



MEDIDAS	PESO
An.: 470 mm Prof.: 670 mm Al.: 200 mm (900 mm con asa)	13 kg
Adaptado para: S600 Y E600. Carga máxima 200 kg. Construcción de acero inoxidable 18/8. Ruedas de 125 mm con pista de goma, 2 fijas y 2 giratorias con freno. Número de producto: 132001 SDX H68	

H78



MEDIDAS	PESO
An.: 450 mm Prof.: 660 mm Al.: 450 mm (900 mm con asa)	13 kg
Adaptado para: S600 Y E600. Carga máxima 200 kg. Construcción de acero inoxidable 18/8. Ruedas de 125 mm con pista de goma, 2 fijas y 2 giratorias con freno. Número de producto: 132002 SDX H78	

H78S



MEDIDAS	PESO
An.: 480 mm Prof.: 660 mm Al.: 630 mm (900 mm con asa)	17,5 kg
Adaptado para: S600 Y E600. Carga máxima 200 kg. Construcción de acero inoxidable 18/8. Ruedas de 125 mm con pista de goma, 2 fijas y 2 giratorias con freno. Plataforma superior, altura de 630 mm. Plataforma inferior, altura de 200 mm. Número de producto: 132003 H78S	

H78S TERRÄNG



MEDIDAS	PESO
B: 480 mm Prof.: 660 mm Al.: 630 mm (900 mm con asa)	17,5 kg
Adaptado para: S600 Y E600. Carga máxima: 200 kg Estructura de acero inoxidable 18/8. Plataforma superior, altura: 630 mm. Plataforma inferior - altura: 200 mm Número de producto: 132006 SDX H78S TERRÄNG	

FLEXI



MEDIDAS EXTERIORES	PESO
An.: 435 mm Prof.: 695 mm Al.: 1265 mm	40 kg
MEDIDAS interiores An.: 405 mm Prof.: 625 mm Al.: 1100 mm	
La puerta puede bloquearse en posición cerrada o abierta. Ruedas de 125 mm con neumáticos de goma, 2 con freno y 2 fijas. Número de producto: 135001 SDX Flexi	

SDX THERMOBOX®

Exterior único, la misma calidad en el interior

SDX® le da la oportunidad de crear una Thermobox® completamente única con su propio color y logotipo.



LOGOTIPO EN LA THERMOBOX

Dé un paso más y personalice su Thermobox® con su logotipo. Un máximo de 3 colores.

ELIJA SU COLOR

Elija el color de su Thermobox®. Para adaptarse a su interior o para distinguir fácilmente entre distintos tipos de cajas.



COLORES ESTÁNDAR

Todas nuestras Thermobox® pueden suministrarse en uno de nuestros tres colores estándar: azul, negro o rojo. Colores atemporales que se adaptan a todos los entornos y ambientes.

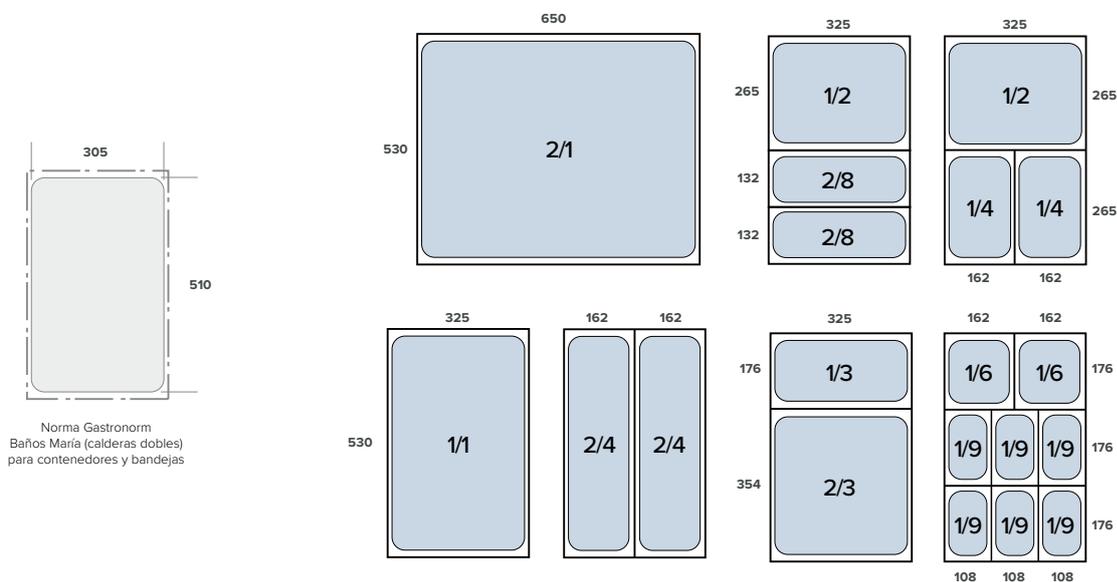


EXTERIOR TOTALMENTE PERSONALIZADO

Llama la atención con un exterior totalmente personalizado en su Thermobox

Contenedores ESS-Norm®

Ya en 1971, IDESTA se convirtió en el primer y único fabricante escandinavo en adoptar la norma de tamaños Gastronorm, que hoy en día es la norma indiscutible para todos los fabricantes y usuarios de equipos de cocina profesionales. El sistema Gastronorm se basa en un módulo básico de 325x530 mm, cuyas dimensiones pueden duplicarse o dividirse entre dos, tres, cuatro, seis o nueve partes.



Para adaptarse al mercado escandinavo, Idesta creó el sistema ESS-NORM®, ahora líder del mercado, que es compatible con el sistema Gastronorm.

ESS-NORM® garantiza la compatibilidad en cuanto al ajuste de las tapas y el apilamiento de los distintos contenedores. Los contenedores ESS-NORM® se fabrican en acero inoxidable 18/8 de 0,8 mm de alta calidad, pulido electrolíticamente hasta conseguir un acabado que satisface las más altas exigencias higiénicas. Cumplen la norma europea EN 631 sobre materiales utilizados en el procesamiento de alimentos. Características como las orejetas para facilitar el apilamiento y las asas plegables garantizan el cumplimiento de cualquier exigencia que pueda plantearse a un contenedor de acero inoxidable. La gama se completa con tapas herméticas, inserciones perforadas, tapas con y sin asas, tapas abombadas, etc., lo que permite adaptar los recipientes a cualquier necesidad.

IDESTA ESS-NORM® implica contenedores para aplicaciones de cocina profesional racionales, seguros y económicos. Tienen una durabilidad insuperable, lo que significa que los costes de explotación y el impacto medioambiental se reducen al mínimo.



2/1 - 530 x 650 mm

		Profundidad 20 mm	Profundidad 40 mm	Profundidad 65 mm	Profundidad 100 mm	Profundidad 150 mm	Profundidad 200 mm
	Contenedores	70020	70040	70050	70100	-	-
	Contenedores con perforaciones	-	70042	70052	70102	-	-
	Volumen aprox. (litros)	-	11	19	28	-	-

1/1 - 530 x 325 mm

		Profundidad 20 mm	Profundidad 40 mm	Profundidad 65 mm	Profundidad 100 mm	Profundidad 150 mm	Profundidad 200 mm
	Contenedores	71020	71040	71050	71100	71150	71200
	Contenedores con asas	-	71041	71051	71101	71151	71201
	Contenedores con perforaciones	71022	71042	71052	71102	71152	71202
	Contenedores con asas y perforaciones	-	71043	71053	71103	71153	71203
	Contenedores de granito esmaltado	710202	-	710502	-	-	-
	Contenedores con revestimiento de Fluon®	715203	715403	710503	-	-	-
	Volumen aprox. (litros)	-	5	9	13,5	20,5	27

2/3 - 354 x 325 mm

		Profundidad 20 mm	Profundidad 40 mm	Profundidad 65 mm	Profundidad 100 mm	Profundidad 150 mm	Profundidad 200 mm
	Contenedores	72020	72040	72050	72100	72150	72200
	Contenedores con asas	-	72041	72051	72101	72151	72201
	Contenedores con perforaciones	-	72042	72052	72102	72152	72202
	Contenedores con asas y perforaciones	-	72043	72053	72103	72153	72203
	Volumen aprox. (litros)	-	4	6	8,5	13	17,5

CONTENEDORES IDESTA ESS-NORM®

1/2

1/2 - 325 x 265 mm		Profundidad 20 mm	Profundidad 40 mm	Profundidad 65 mm	Profundidad 100 mm	Profundidad 150 mm	Profundidad 200 mm
	Contenedores	73020	73040	73050	73100	73150	73200
	Contenedores con asas	-	73041	73051	73101	73151	73201
	Contenedores con perforaciones	-	73042	73052	73102	73152	73202
	Contenedores con asas y perforaciones	-	73043	73053	73103	73153	73203
	Volumen aprox. (litros)	-	2,5	4	6	9	12

2/4

2/4 - 530 x 162 mm		Profundidad 20 mm	Profundidad 40 mm	Profundidad 65 mm	Profundidad 100 mm	Profundidad 150 mm	Profundidad 200 mm
	Contenedores	73024	73044	73054	73104	-	-
	Contenedores con asas	-	73045	73055	73105	-	-
	Volumen aprox. (litros)	-	2	3,5	5,5	-	-

1/3

1/3 - 176 x 325 mm		Profundidad 20 mm	Profundidad 40 mm	Profundidad 65 mm	Profundidad 100 mm	Profundidad 150 mm	Profundidad 200 mm
	Contenedores	74020	74040	74050	74100	74150	74200
	Contenedores con asas	-	74041	74051	74101	74151	74201
	Volumen aprox. (litros)	-	1,6	2,5	3,5	5,5	7,5

1/4

1/4 - 265 x 162 mm		Profundidad 20 mm	Profundidad 40 mm	Profundidad 65 mm	Profundidad 100 mm	Profundidad 150 mm	Profundidad 200 mm
	Contenedores	-	-	75050	75100	75150	75200
	Contenedores con asas	-	-	75051	75101	75151	75201
	Volumen aprox. (litros)	-	-	1,7	2,5	4,0	5,5

2/8

2/8 - 132 x 325 mm		Profundidad 20 mm	Profundidad 40 mm	Profundidad 65 mm	Profundidad 100 mm	Profundidad 150 mm	Profundidad 200 mm
	Contenedores	-	-	75058	75108	-	-
	Volumen aprox. (litros)	-	-	1,5	2,7	-	-

1/6

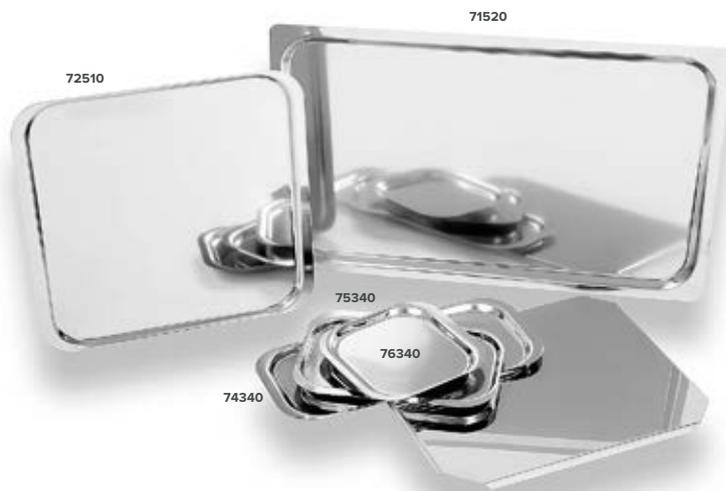
1/6 - 176 x 162 mm		Profundidad 20 mm	Profundidad 40 mm	Profundidad 65 mm	Profundidad 100 mm	Profundidad 150 mm	Profundidad 200 mm
	Contenedores	-	-	76050	76100	76150	76200
	Contenedores con asas	-	-	76051	76101	76151	76201
	Volumen aprox. (litros)	-	-	-	1,5	2,5	3,5

1/9

1/9 - 108 x 176 mm		Profundidad 20 mm	Profundidad 40 mm	Profundidad 65 mm	Profundidad 100 mm	Profundidad 150 mm	Profundidad 200 mm
	Contenedores	-	-	77050	77100	-	-
	Volumen aprox. (litros)	-	-	0,5	1	-	-



Tapa con asa	1/1	2/3	1/2	1/3	1/4	2/8	1/6	1/9
300 estándar	71300	72300	73300	74300	75300	75308	76300	77300
301 de ala ancha para cubrir los elementos calentados	71301	-	73301	-	-	-	-	-
320 hueco para cucharón	71320	72320	73320	74320	75320	-	76320	77320
330 tapadera abatible	71330	72330	73330	-	-	-	-	-
332 tapadera abatible con hueco para cucharón	71332	-	73332	-	-	-	-	-
365 con sellado hermético	71365	72365	73365	74365	75365	-	76365	-
380 tapadera abovedada (altura: 40 mm)	71380	-	-	-	-	-	-	-



Tapadera sin asa	2/1	1/1	2/3	1/2	2/4	1/3	1/4	1/6	1/9
340 para contenedores bajos	-	71340	72340	73340	73344	74340	75340	76340	77340
385 Cook-Chill	-	71385	-	-	-	-	-	-	-

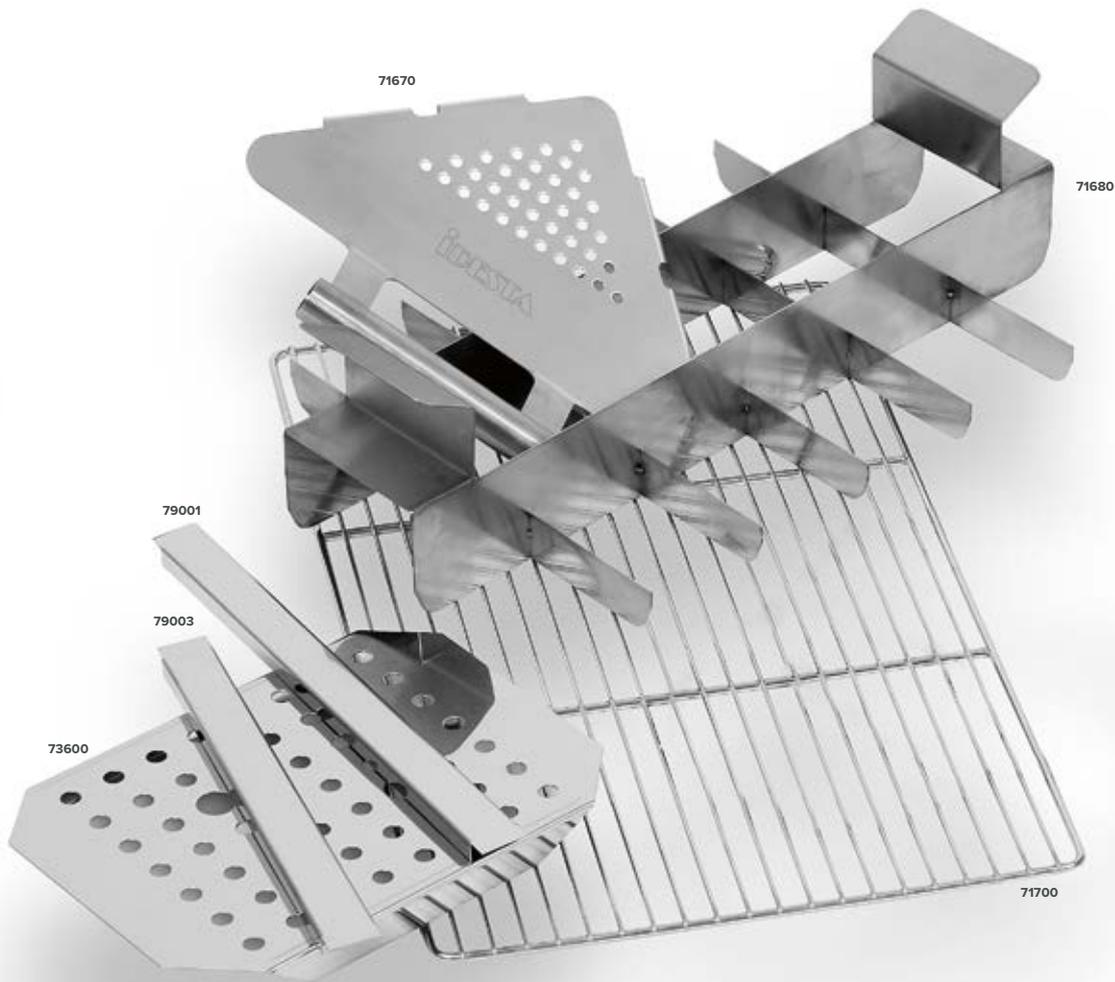
Bandejas	2/1	1/1	2/3	1/2	2/4	1/3	1/4	1/6	1/9
Profundidad 10 mm	-	71510	72510	73510	-	-	-	-	-
Profundidad 20 mm	70520	71520	72520	73520	-	-	-	-	-
Profundidad 40 mm	70540	71540	72540	73540	-	-	-	-	-

INSERCIONES PERFORADAS



Inserciones perforadas

	1/2 (90 mm de profundidad)	1/2 (140 mm de profundidad)	1/2 (190 mm de profundidad)	1/1 (140 mm de profundidad)	1/1 (190 mm de profundidad)
Para contenedores de 100 mm de profundidad	73092	-	-	-	-
Para contenedores con asa de 100 mm de profundidad	73093	-	-	-	-
Para contenedores de 150 mm de profundidad	-	73142	-	71142	-
Para contenedores con asa de 150 mm de profundidad	-	73143	-	71143	-
Para contenedores de 200 mm de profundidad	-	-	73192	-	71192
Para contenedores con asa de 200 mm de profundidad	-	-	73193	-	71193



Plato escurridor	1/1	2/3	1/2	2/4	1/3	1/4	2/8
	71600	72600	73600	73604	74600	75600	-

Carril de soporte	265 mm	325 mm	530 mm
	79003	79001	79005

Rejillas metálicas	2/1	1/1
Acero inoxidable electro-pulido	70700	71700

Divisor de porciones	9 divisiones	15 divisiones	18 divisiones	20 divisiones	24 divisiones
GN 1/2	-	-	-	-	-
GN 1/1	-	71679	71680	71681	71682

Colador GN
71670

Accesorios tapadera	1/1	2/3	1/2	2/4	1/3	1/4	2/8	1/6	1/9
Tapón de repuesto para tapadera hermética	701	701	701	-	701	701	-	701	-

Contenedores ABC

Los contenedores de cocina profesionales ABC de IDESTA se fabrican de acuerdo con las normas EN 631. Los contenedores ABC de IDESTA se venden en todo el mundo y sirven alimentos en todos los rincones del planeta. Los nueve tamaños permiten utilizar exactamente el contenedor en función de sus necesidades de preparación, transporte o servicio.



Los contenedores ABC se fabrican en acero inoxidable 18/8 de alta calidad, pulido electrolíticamente hasta conseguir un acabado que satisface las más altas exigencias higiénicas. Cumplen la norma europea EN 631 sobre materiales utilizados en el procesamiento de alimentos. El uso de acero de 0,8-1 mm de grosor garantiza una larga vida útil.

Tienen una durabilidad insuperable, lo que significa que los costes de funcionamiento y el impacto medioambiental se reducen al mínimo.

CONTENEDORES ABC DE IDESTA

				
Contenedores A	A-1	A-2	A-3	Tapadera A
Núm. de pedido	42011	42021	42031	42050
Longitud (en mm)	240	240	240	240
Anchura (en mm)	240	240	240	240
Profundidad (en mm)	235	160	75	-
Capacidad (en litros)	13,0	9,0	4,0	-

				
Contenedores B	B-1	B-2	B-3	Tapadera B
Núm. de pedido	42111	42121	42131	42150
Longitud (en mm)	155	155	155	155
Anchura (en mm)	155	155	155	155
Profundidad (en mm)	235	160	75	-
Capacidad (en litros)	5,0	3,5	1,5	-

				
Contenedores C	C-2	C-3	C-4	Tapadera C
Núm. de pedido	42221	42231	42241	42250
Longitud (en mm)	155	155	155	155
Anchura (en mm)	105	105	105	105
Profundidad (en mm)	160	75	55	-
Capacidad (en litros)	2,5	1,0	0,5	-

Hace que el trabajo sea más sencillo y la comida más sabrosa

La seguridad en la manipulación, la seguridad alimentaria, la calidad de los alimentos y la fiabilidad de nuestros productos año tras año son características distintivas de la oferta de Idesta. Proporcionamos la gama más amplia del mercado y ofrecemos un enfoque personalizado y profesional, desde la venta hasta el asesoramiento. Si necesita asesoramiento sobre un solo producto o ayuda con un proyecto de cocina completo, no dude en ponerse en contacto con nosotros.

www.idesta.se





icetainer®

¿Sabía que tanto el sabor como la calidad de los alimentos comienzan a deteriorarse rápidamente si no se mantiene bien frío? Este problema es realmente fácil de evitar con una bandeja de refrigeración Icetainer®.

Las bandejas refrigerantes Icetainer® constituyen una solución ideal para restaurantes, hoteles, escuelas, hospitales y cualquier otro lugar donde se sirvan alimentos fríos, como fiestas navideñas, buffets y almuerzos tipo autoservicio, por ejemplo.

Utilizar las bandejas de refrigeración Icetainer® es una forma muy sencilla y barata de mantener la comida fría, y para mantener una alta calidad y sabor en la mesa de servicio.



www.icetainer.se





G525	TAMAÑO	MEDICIÓN	ALTURA	PESO
Número de producto: 121541	GN 1/1	525 x 320 mm	38 mm	1750 g



GN
1/1

G320	TAMAÑO	MEDICIÓN	ALTURA	PESO
Número de producto: 122541	GN 1/2	320 x 263 mm	38 mm	900 g



GN
1/2

G260	TAMAÑO	MEDICIÓN	ALTURA	PESO
Número de producto: 124541	GN 1/4	263 x 160 mm	38 mm	450 g



GN
1/4

R300	TAMAÑO	ALTURA	PESO
Número de producto: 122641	Ø 300 mm	38 mm	800 g



Ø
300





Pensar dentro de la caja

Cuando piensas dentro de la caja,
todo se vuelve obvio.

Nuestras Thermoboxes tienen un
interior totalmente soldado y
de acero inoxidable con guías pren-
sadas directamente desde las pare-
des laterales. Esto hace que el inte-
rior no tenga ninguna junta.

Esa es la opción obvia.

WWW.SDX.SE

**LA ORIGINAL
FABRICADO EN SUECIA
DESDE 1969**

SDX THERMOBOX

Keeping the right temperature

TRANSPORTE DE
COMIDA CALIENTE Y FRÍA DE UN
MODO HIGIÉNICO Y SOSTENIBLE
TANTO PARA LOS SERES HUMANOS
COMO PARA EL MEDIOAMBIENTE



WWW.SDX.SE proporciona
información sobre
el catálogo completo de productos
y accesorios.

SDX

FILAREVÄGEN 1 - SE294 39 SÖLVESBORG - SUECIA
TEL.: +46 (0)456-135 10 - INFO@SDX.SE - WWW.SDX.SE