Planchas de sobremostrador
Dispensadores de patatas y salsas
Mantenedores de producto terminado
Más accesorios para hostelería

PROYECTO 51
Foodservice Solutions

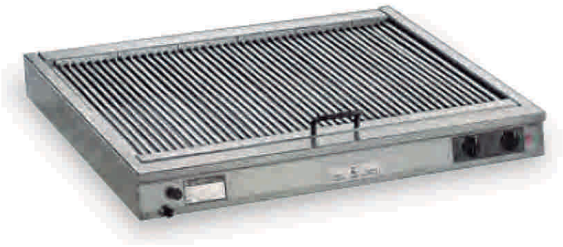
Planchas Eléctricas de Sobremostrador

PLANCHA SERIE AGB

MODELO	DIMENSIONES	ESPECIFICACIONES
ABGR 500	500 x 580 x 100 mm	400V/ 3,9 Kw
ABGR 800	800 x 580 x 100 mm	400V/ 10,15 Kw
ABGR 5005	500 x 700 x 100 mm	400V/ 7,0 Kw
ABGR 8005	800 x 700 x 100 mm	400V/ 12,25 Kw

Son ideales para cocina de gourmet. Están equipadas con una tecnología especial de calentamiento que permite mantener el calor en toda la superficie de la plancha.
Tiene 2 zonas de calor con ajustes de temperatura independientes y se calienta rápidamente.
La opción de incorporar la superficie antiadherente asegura una preparación perfecta de infinidad de alimentos: huevos fritos, pescados, carnes,etc.

PARRILLA SERIE ABGR



MODELO	DIMENSIONES	ESPECIFICACIONES
ABGR 500	500 x 580 x 100 mm	400V/ 3,9 Kw
ABGR 800	800 x 580 x 100 mm	400V/ 7,15 Kw
ABGR 5005	500 x 700 x 100 mm	400V/ 4,5 Kw
ABGR 8005	800 x 700 x 100 mm	400V/ 8,5 Kw

Su nueva tecnología permite ajustar la temperatura con mayor precisión, dividiendo la plancha en diferentes zonas de calor. Emplea un uso efectivo de la energía, cocinando los productos directamente sobre elementos de calor eléctricos. La grasa cae directamente en una bandeja de goteo, evitando el contacto directo sobre la resistencia inferior. Situada en la parte frontal, evita la formación excesiva de humo durante la cocción y es más fácil de limpiar.

PARRILLA SERIE ABGR

MODELO	DIMENSIONES	ESPECIFICACIONES
ACB 500	500 x 580 x 100 mm	400V/ 3,0 Kw
ACB 800	800 x 580 x 100 mm	400V/ 6,0 Kw
ACB 5005	500 x 700 x 100 mm	400V/ 4,0 Kw
ACB 8005	800 x 700 x 100 mm	400V/ 8,0 Kw

Su nueva tecnología permite ajustar la temperatura con mayor precisión, dividiendo la plancha en diferentes zonas de calor. Emplea un uso efectivo de la energía, cocinando los productos directamente sobre elementos de calor eléctricos. La grasa cae directamente en una bandeja de goteo, evitando el contacto directo sobre la resistencia inferior. Situada en la parte frontal, evita la formación excesiva de humo durante la cocción y es más fácil de limpiar.

Dispensador Automático de Patatas

DISPENSADOR AUTOMÁTICO DE PATATAS

MODELO GDF14EL

El **modelo GDF14EL** es un dispensador automático de porciones de peso controlado, de manera rápida, segura y fácil de manejar. Diseñado para dispensar cantidades bajas y medianas, ideal para cocinas de dimensiones reducidas o locales con poca producción.

Todos los componentes son propulsados y controlados eléctricamente. Un sensor óptico detecta la colocación de cestas para una descarga automática del producto. Las cestas llenas se retiran manualmente del dispensador y se colocan en la freidora para freir, o bien, en una estanteria de cestas opcional montada al lado.

Dimensiones (a x f x h):	1.480 x 370 x 650 mm.
Peso:	68 Kg.
Capacidad de la tolva:	13,8 Kg. de patatas congeladas Produce más de 100 cestas a la hora
Alimentación eléctrica:	220-240V/ 40W, 50 Hz
Características:	Ideal para cocinas de dimensiones reducidas o locales con poca producción.

MODELO GDF28

Para una mayor producción, el **modelo GDF28** contiene alta capacidad. Las cestas vacias colocadas en la guía superior se mueven hacia las puertas del acumulador debido a la fuerza de gravedad. Una vez llenas, se colocan en la guía inferior para ser fritas después.

Dimensiones (a x f x h):	1.480 x 690 x 610 mm.
Peso:	182 Kg.
Capacidad de la tolva:	19 Kg. de patatas congeladas Produce más de 200 cestas a la hora
Alimentación eléctrica:	220-240V/ 40W, 50 Hz
Características:	Para aquellos locales con mayor producción.

Dispensador Automático de Patatas Congeladas

DISPENSADOR AUTOMÁTICO DE PATATAS CONGELADAS

MODELO 200 FX

Dimensiones (a x f x h):	560 x 830 x 1.950 mm.
Peso:	136,78 Kg.
Capacidad de la tolva:	19 Kg. Producción de 350 cestas a la hora
Alimentación eléctrica:	220-240V/ Monofásico

MODELO 280 F

Dimensiones (a x f x h):	720 x 780 x 1.910 mm.
Peso:	220 Kg.
Capacidad de la tolva:	27 Kg. Producción de 500 cestas a la hora
Alimentación eléctrica:	220-240V/ Monofásico

* los equipos no incluyen las cestas

Mantenedor Prince Castle

MANTENEDOR PRINCE CASTLE

El mantenedor dedicado de Prince Castle es fundamental para preparar productos bajo demanda. Es capaz de mantener prácticamente todo tipo de comidas, a la plancha, horno, fritos... Diseñado para mantener productos individuales y ensamblarlos posteriormente.

Tiene un ordenador por canal que le permitirá monitorizar individualmente cada bandeja, asignando tiempos de mantenimiento individual gestionado por el sistema FIFO.

Anticípese a la hora punta y sirva productos personalizados.

Acoge bandejas especiales de calor de 2/3 GN (incluidas). Usando la tapa superior negra (incluida) podemos mantener productos jugosos durante largos periodos, ya que sella la bandeja y no deja escapar la humedad y los jugos de los productos a la plancha u horno.

Para mantener los productos crujientes retiraremos la tapa de manera que se evapore toda la humedad que deja los fritos gomosos.

MOD. DHB - 2PT - 20BCE

Diseño pass-thru, 4 bandejas de 2/3 GN, distribuida en dos niveles.

MOD. DHB - 2PT - 27BCE

Diseño pass-thru, 6 bandejas de 2/3 GN, distribuida en dos niveles.

MOD. DHB - 2PT - 33BCE

Diseño pass-thru, 8 bandejas de 2/3 GN, distribuida en dos niveles.

PEQUEÑO MATERIAL

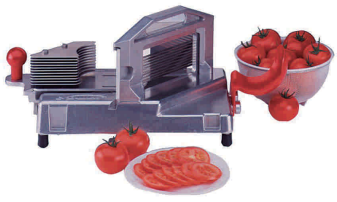
Los **accesorios y pequeño material** de Prince Castle son imprescindibles en cualquier cocina de servicio rápido.

Controle los costes y uniformice sabores con los **dispensadores** de salsas y cortadores.
Mida tiempos y automatice sus funciones con los **timers** de dos, cuatro, ocho y doce canales.

Por último sirva sus patatas fritas cómodamente con la **pala de embolsar** de doble mano.
También disponible a su disposición las **botellas de recambio** para los dispensadores y las **cuchillas** de todos los cortadores.

252 DH

CW 6



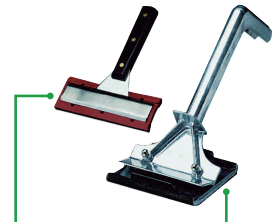
943

741

580 NMCC

136-1

953



233-71 167

910 A

57

233-71

161

Vitrinas Refrigeradas y Calientes

VITRINAS REFRIGERADAS

Las **vitrinas refrigeradas Vizu** tienen el mismo perfil que las vitrinas calientes, combinando perfectamente entre ellas con su atractivo diseño. Combínelas como desee para conseguir un línea de comida refrigerada y caliente.

MOD. EQVICOLD2SD

Dimensiones (a x f x h): 750 x 775 x 585 mm.
Alimentación eléctrica: 0,3Kw/ 230V

2 Bandejas gastronom

MOD. EQVICOLD3SD

Dimensiones (a x f x h): 1.080 x 775 x 585 mm.
Alimentación eléctrica: 0,4Kw/ 230V

3 Bandejas gastronom

. El cristal de una pieza se levanta para una fácil limpieza
. Construcción en acero inoxidable
. Display de temperatura digital
. Puertas correderas en la parte trasera
. Estanteria interior
. Panel frontal iluminado

* cartel no incluido

VITRINAS CALIENTES

Las **vitrinas calientes** mantendrán una variedad de productos a la temperatura y humedad adecuada. Deje que sus clientes coman por los ojos.

MOD. EQVIHOT3SD

Dimensiones (a x f x h): 1.080 x 775 x 585 mm.
Alimentación eléctrica: 0,4Kw/ 230V

3 Bandejas gastronom

. El cristal de una pieza se levanta para una fácil limpieza
. Construcción en acero inoxidable
. Display de temperatura digital
. Puertas correderas en la parte trasera
. Estanteria interior
. Panel frontal iluminado

* cartel no incluido

Vitrinas Refrigeradas y Calientes

VITRINAS REFRIGERADAS Y CALIENTES

MOD. EQVIHOT2SD

Dimensiones (a x f x h): 750 x 775 x 585 mm.
Alimentación eléctrica: 2,3Kw/ 230V

2 Bandejas gastronom de 20 mm de profundidad

. El cristal de una pieza se levanta para una fácil limpieza
. Construcción en acero inoxidable
. Display de temperatura digital
. Puertas correderas en la parte trasera
. Estanteria interior
. Panel frontal iluminado

* cartel no incluido

MANTENEDORES DE PATATAS

Vizu Fries
Este modelo está diseñado para evitar tiempos de espera en volúmenes altos y poder mantener todos los fritos. Tiene una zona de volcado y otra para almacenar las petacas ya listas. Algo que no debe faltar en ningún restaurante de servicio rápido.

Vizu Superfries
La misma funcionalidad y diseño que el modelo anterior pero con una zona doble de volcado.

Bases
Los dos modelos se pueden situar sobre mostrador o sobre bases; disponibles en abierto o con armarios. Tienen ruedas, dos de ellas con freno. Construcción enteramente en acero inoxidable.

Vizu Server
Bien sea situado en una isla central o en una abertura en la pared, es un gran paso de comida frita desde la cocina a la zona de clientes.

Warmer
Puede ser usado con una gran variedad de productos: patatas, gajos, nachos...

Vizu MegaFries
El modelo Megafries es válido para cualquiera de las grandes cadenas de restaurantes. Sus dos zonas de volcado y petacas son intercambiables dependiendo de en qué lado esté la freidora.

Vizu MegaFries Topper
Las patatas se mantienen siempre en perfectas condiciones gracias a este modelo combinado. El equipo EQVIMFTOPPER está diseñado para ubicarse en la parte superior del cajón de Adande VCR1/HCW. Las patatas se cogen desde la unidad de congelación, se fríen y se transfieren al mantenedor en la parte superior, donde se salan y se empaquetan. En la parte inferior de la zona de calor podemos almacenar las bolsas para empaquetar y el salero.

Mantenedores de patatas

MANTENEDORES DE PATATAS

MOD. FRIES EQV1003G

Dimensiones (a x f x h): 840 x 700 x 630 mm.
Alimentación eléctrica: 1Kw/4 230V

Especificaciones:
. Dotado con bandeja de escurrido curvada
. Zona para petacas muy visible y de fácil acceso
. Diseño combina con el mantenedor Vizu FC5
. El calor es repartido uniformemente por todo el equipo
. Las zonas de volcado y de petacas son intercambiables.

MOD. SUPER FRIES EQV1001G

Dimensiones (a x f x h): 840 x 700 x 630 mm.
Alimentación eléctrica: 1Kw/ 230V

Especificaciones:
. Dotado con bandeja de escurrido curvada
. Diseño combina con el mantenedor Vizu FC5
. El calor es repartido uniformemente por todo el equipo

MOD. SERVER EQV1003S

Dimensiones (a x f x h): 700 x 775 x 800 mm.
Alimentación eléctrica: 1Kw/ 230V

Especificaciones:
. Dotado con bandeja de escurrido curvada
. Calor superior e inferior con termostato independiente
. Diseño combina con el mantenedor Vizu FC8
. Diseño atractivo de los productos preempaquetados
. La zona frontal permite el autoservicio o servicio asistido
. Las guías permiten cambiar el tamaño para diferentes envases.

MOD. WARMER EQV1016

Dimensiones (a x f x h): 360 x 570 x 490 mm.
Alimentación eléctrica: 1Kw/ 230V

Especificaciones:
. Perfecto para mostrar comida frita
. Disponible con o sin bandeja
. Gran variedad de uso

MANTENEDORES DE PATATAS

MOD. MEGA FRIES EQVIMF

Dimensiones (a x f x h): 800 x 785 x 1.560 mm.
Alimentación eléctrica: 2,6Kw/ 230V

Especificaciones:
. Zona de petacas y de volcado fácilmente removible para limpieza
. Calor superior e inferior con termostato independiente
. Armario interior con gran capacidad de almacenamiento

MOD. MEGA FRIES TOPPER EQVIMFTOPPER

Dimensiones (a x f x h): 885 x 890 x 1.020 mm.
Alimentación eléctrica: 2,6Kw/ 230V

Especificaciones del cajón interior de Adande VCR1/HCW:
Dimensiones (a x f x h): 878 x 885 x 570 mm.
Alimentación eléctrica: 2,5Kw/ 230V

Mantenedores de producto terminado

MANTENEDORES DE PRODUCTO TERMINADO

Mantenedor de dos pisos Económico, a la par que muy efectivo manteniendo y mostrando diferentes productos como hamburguesas, perritos, etc. De sencilla construcción y fácil de operar.

Mantenedor FC5 de una sola balda y con ángulo para una mejor visión, está diseñado para situarse en la isla central. Con guías ajustables para acomodar diferentes tamaños de cajas y productos envueltos.

Estas compactas unidades pueden mantener gran cantidad de productos.

Sus canales con guías ajustables están iluminados por luces de alta densidad, lo que resalta el producto mientras es envuelto con aire caliente para una perfecta conservación.

Mantenedor de dos pisos económico MOD. EQV1017S

Dimensiones (a x f x h): 660 x 655 x 725 mm.
Alimentación eléctrica: 1,4Kw/ 230V

Especificaciones:
. Completamente construido en acero inoxidable
. Un simple interruptor de ON/OFF controla los calentadores
. Diseñado para carga y descarga trasera y frontal

Mantenedor FC5 MOD. EQV1000G

Dimensiones (a x f x h): 845 x 615 x 635 mm.
Alimentación eléctrica: 1,6Kw/ 230V

Especificaciones:
. Completamente construido en acero inoxidable
. Calentadores superiores e inferiores diferenciados
. Diseñado para carga y descarga trasera y frontal
. Compacto, duradero y robusto a la vez que ligero.

MANTENEDORES DE PRODUCTO TERMINADO

Mantenedor de dos pisos FC8
MOD. EQV1017

Dimensiones (a x f x h): 700 x 790 x 785 mm.
Alimentación eléctrica: 2,2Kw/ 230V

Especificaciones:
. Totalmente construido en acero inoxidable
. Líneas de división ajustables
. Lámparas de calor controladas por interruptor regulable
. Ambas alturas son independientes una de otra.

Mantenedor de tres pisos
MOD. EQV13TFC

Dimensiones (a x f x h): 800 x 805 x 1.030 mm.
Alimentación eléctrica: 1,2Kw/ 230V

Especificaciones:
. Totalmente construido en acero inoxidable
. Líneas de división ajustables
. Lámparas de calor controladas por interruptor regulable
. Ambas alturas son independientes una de otra.

Mantenedor de dos pisos FC14
MOD. EQVIBC14

Dimensiones (a x f x h): 1.200 x 790 x 785 mm.
Alimentación eléctrica: 4,8Kw/ 230V

Especificaciones:
. Totalmente construido en acero inoxidable
. Hasta 14 líneas de producto
. Lámparas de calor controladas por interruptor regulable
. Ambas alturas son independientes una de otra.

Mesa de volcado móvil Fryart

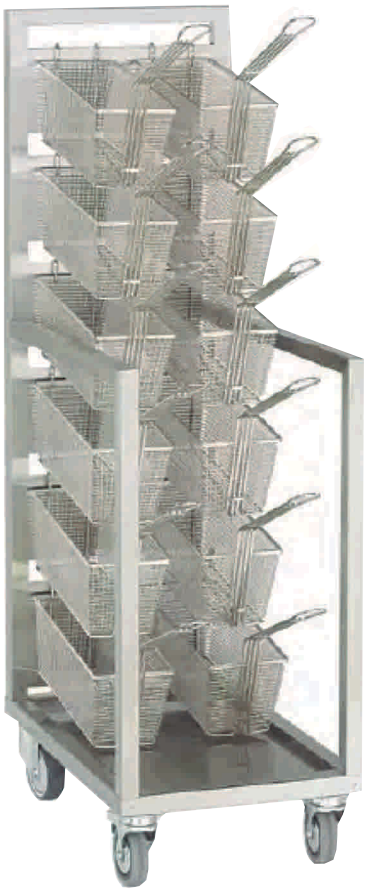
MESA DE VOLCADO MÓVIL FRYART

La mesa de volcado móvil, es un elemento útil para ahorrar espacio.
Transporte fácil y cómodamente los productos salidos de la freidora al armario mantenedor o al display.
Frykart es un elemento esencial para aquellos que tienen un gran volumen de patatas u otros productos fritos.
Tenga las cestas listas para freir y alimentar las freidoras de alta producción.

Mesa de volcado móvil MOD. EQV1020

Dimensiones (a x f x h): 420 x 610 x 920 mm.

Especificaciones:
. Completamente construido en acero inoxidable
. Capacidad para 6 bandejas de 65 mm de profundo
. Dotado con ruedas, dos con freno
. No incluye bandejas ni rejillas.



MOD. FRYKART EQV1006A

Dimensiones (a x f x h): 410 x 605 x 1.405 mm.

Especificaciones:
. Capacidad para 12 cestas
. Construida enteramente en acero inoxidable
. Dotados con ruedas, dos con freno
. Bandeja de goteo inferior removible
. No incluye cestas.

ESTACIÓN DE REBOZADO

Marine y empane fácil y cómodamente, retire después la tapa inferior, coloque un contenedor y el cepillo automático y tamizará todos los grumos, dejando el empanado fino y limpio.

MOD. EQVI005AB

Dimensiones (a x p x h abierta): 1.430 x 600 x 990 mm.
Dimensiones (a x p x h cerrada): 770 x 600 x 1.010 mm.

Especificaciones:
. Dos compartimentos para marinado y rebozado
. Mecanismo para tamizar removible para fácil limpieza
. Dotado con ruedas, dos de ellas con freno
. Las tapas superiores se abren como bandejas
. Contenedor no incluido.

MOSTRADORES E ISLA CENTRAL

Consultar modelos.

PROYECTO 51

Foodservice Solutions

902 33 51 51

C/ Copenhague, 7 - 28232 Las Rozas (Madrid)

proyecto51.com