



Catálogo

Degerman
ThermoProducts

20
20

Dégerman, siempre un acierto.



Muchos de ustedes ya nos conocen porque son clientes y se han convertido en amigos a lo largo de nuestra colaboración de tantos años. Más de 5 décadas nos han hecho expertos en equipos y medios para la distribución de comidas con garantías térmicas e higiénicas en los sectores de las Cocinas Centrales, Colectividades, Eventos, Pastelerías y Servicio a Domicilio.

Nuestra misión es conocer bien a nuestros clientes, saber de sus problemas y sus necesidades, poniendo a su servicio un asesoramiento personalizado con soluciones prácticas y eficaces. Ayudamos a sacar el mejor rendimiento de sus equipos para que la distribución de comidas funcione correctamente y con seguridad alimentaria en todo el proceso.

En este nuevo catálogo van a encontrar toda una amplia gama de productos certificados, gran parte de ellos producidos por empresas del grupo y con carácter exclusivo en calidad Premium.

Les invitamos a visitarnos y esperamos contar con su confianza. Siempre a su servicio.

Sinceramente,

RAFAEL LÁZARO. DIRECTOR GENERAL.

Índice

04	Nuestra Misión
05	Transporte de Líquidos / Meca´ Hotel
06	Equipo CaldoBox
07	EPP / Colectividades
08	EPP Eventos / Kängabox
09	EPP / Normapan 4.6
10	Servicio Domiciliario
11	Contenedores Plástico rígido
12	Recipientes de Plástico con grifo
13	Hornos Móviles
14	Termocalentadores
15	Cubetas, Bandejas y Parrillas
16	Placas Frío / Calor y Carros Plataforma
17	Jarras Isotérmicas
18	ScanBox / Presentación
19	ScanBox / Ergo line
20	ScanBox / Banquet Line
21	ScanBox / Banquet Master
22	ScanBox / Food2Go
23	ScanBox / Undercounter / Portable

Nuestra Misión

Consultores Especializados

Nuestro equipo de profesionales, con más de 50 años de experiencia en el sector, da solución a cualquier necesidad mediante un asesoramiento totalmente personalizado. Por ello nuestros principales operadores confían en nosotros.

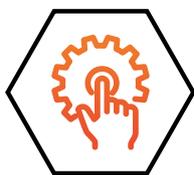


CATERING
EQUIPMENT
EXPERTS



INNOVACIÓN Y DESARROLLO

Contamos con un área de desarrollo, evolución y mejora de productos basados en una larga experiencia profesional que es la pieza clave en la que se apoyan todos nuestros proyectos y soluciones.



SERVICIO TÉCNICO Y REPUESTOS

Disponible Servicio Técnico propio para ajustes y/o reparaciones. Los repuestos originales garantizan un mejor rendimiento de nuestros productos y por lo tanto alargan su vida útil.



STOCK Y ENTREGA RÁPIDA

Gracias a nuestro stock de producto podemos abastecer las necesidades de nuestros clientes en la mayoría de nuestros productos, de forma inmediata.



PRECIOS COMPETITIVOS

En nuestra tienda online podrá realizar compras fácilmente, consultar precios, disponibilidad, fichas técnicas, utilidades, consejos, seguimiento de sus pedidos o suscribirse a nuestro boletín de novedades por email, y todo con los mejores precios.



PLAN RENOVE CON BONIFICACIÓN

Orientado a clientes de Cocinas Centrales y Colectividades en general, para la renovación del parque de isoterms. Nosotros nos encargamos de todo. Entregar lo nuevo y recoger lo viejo, que se arregla y se dona a ONGs. Todo el mundo gana.



BLOG PROFESIONAL

Artículos del sector, preguntas más comunes, legislación, experiencias, etc., y todo de la mano de un grupo de partners y asociados profesionales que le ayudarán a resolver las dudas relacionadas con el sector Horeca.



COCINAS CENTRALES · CATERING · HOSPITALES · RESTAURACIÓN COLECTIVA · EJÉRCITO · ETC.

Son recipientes isotérmicos íntegramente contruidos en acero inoxidable y especialmente diseñados para la distribución de alimentos líquidos y semilíquidos, calientes y / o fríos con total seguridad en el transporte y las más altas cotas de calidad e isotermita.



Mecan'Hotel Advance

Construidos con la CUBA INTERIOR MONOBLOCK de una sola pieza.

Cierres de tensión progresiva. Asas Jumbo. Juntas de estanqueidad moldeada. Portable uno a uno o apilados sobre carro móvil. Admite todo tipo de lavado industrial o esterilizado. Disponibles en 15 y 22 litros.



Mecan'Hotel Advance con grifo

Recipientes isotérmicos con las características Advance y además:

- ◆ Con grifo Thomlinson, antigoteo, desmontable, de doble posición y carcasa metálica.
- ◆ Protección de grifo, desmontable.
- ◆ Tapadera con válvula de alivio.

Imprescindibles en Cocinas Centrales, Colectividades, Catering de Eventos, Hospitales, Centros Penitenciarios, Ejército, etc. Disponibles en 15 y 22 litros.

REF.	5084	5085	5094	5095
FICHA TÉCNICA	MA-15	MA-22	MAG-15	MAG-22
CAPACIDAD (Its)	16	23,5	16	23,5
DIM. EXTERIORES (mm)	360 x 330	360 x 420	360 x 330	360 x 420
DIM. INTERIORES (mm)	300 x 220	300 x 320	300 x 220	300 x 220
PESO (Kg)	10	11	10,5	11,5



Mecan'Hotel con grifo

Calidad Mecan'Hotel. Especialmente indicados para servicio de Catering, Coffe Breaks, etc y la mejor opción para servicios de desayunos y meriendas en Hospitales y Residencias.

REF.	5031	5032
FICHA TÉCNICA	MIG-5	MIG-7,5
CAPACIDAD (Its)	5	7,5
DIM. EXTERIORES (mm)	325 x 255	325 x 310
DIM. INTERIORES (mm)	220 x 145	220 x 215
PESO (Kg)	6,25	7,25





EQUIPO CALDOBOX

UN EQUIPO SEGURO PARA EL SERVICIO DE CREMAS, SALSAS, LÍQUIDOS Y SEMILÍQUIDOS.

Diseñado y patentado por Dégerman.

Consta de: Un contenedor isotérmico de EPP. Disponible en 15 y 22 litros. Una olla de acero inoxidable con tapa hermética con o sin fondo difusor.

Disponibles en 15 y 22 litros. El contenedor es compatible con Fiambreras Meca'Hotel de 3, 4,25, 6 y 8 litros. La solución perfecta para el servicio de Guarderías, pequeños Grupos, Profesores, Dietas, etc. Un éxito en Cocinas Centrales, Catering y Restauración Colectiva.



Contenedor Isotérmico CaldoBox

Contenedor isotérmico multiuso especialmente diseñado para los recipientes inox Caldoinox y compatibles con programa de Fiambreras Meca'Hotel. Disponibles en 2 colores y 3 calidades.

REF.	13203/4		13205/6		13201/2	
FICHA TÉCNICA	BASIC		PREMIUM BLACK		PREMIUM BLUE	
CAPACIDAD (lts)	15	22	15	22	15	22
DIM. EXTERIORES (mm)	370 x 370 x 345/430		370 x 370 x 345/430		370 x 370 x 345/430	
DIM. INTERIORES (mm)	305 x 320/405		305 x 320/405		305 x 320/405	
PESO (kg)	1,5	1,85	1,6	1,95	1,6	1,95



Recipiente Caldoinox

Ollas de acero inoxidable, con o sin fondo difusor, tapadera hermética y 4 cierres de tracción. Disponibles en 15 y 22 lts. Un éxito en Cocinas Centrales, Catering y Restauración Colectiva.

REF.	13131	13133	13132	13134
FICHA TÉCNICA	SIN FONDO DIFUSOR		CON FONDO DIFUSOR	
CAPACIDAD (lts)	15	22	15	22
DIM. EXTERIORES (mm)	330 x 240	330 x 340	330 x 250	330 x 350
PESO (kg)	3,10	3,70	3,95	4,50



Fiambreras Meca'Hotel

Construidas en acero inoxidable de 1mm de espesor, de una sola pieza, 3 cierres articulados y tapadera con junta hermética. Apilables. Reforzadas. Compatibles para CaldoBox y recipientes Meca'Hotel.

REF.	5414	5412	5411	5410
FICHA TÉCNICA	F/6	F/4	F/3	F/2
CAPACIDAD (lts)	3	4,25	6	8
DIM. EXTERIORES (mm)	295 x 70	295 x 90	295 x 120	295 x 170
PESO (kg)	1,35	1,70	1,85	2,25



Contenedor Isotérmico Caterbox GN 1/1

Dentro de los equipos de transporte de comidas para Cocinas Centrales es el joven clásico del sector. Con alojamiento especial para una fácil manipulación de las cubetas GN. Es un modelo profesional potente y solvente con un Coeficiente isotérmico óptimo. Disponible en dos colores y 4 calidades, apilables. Asideros ergonómicos para un cómodo acarreo manual.



REF.	5477	5476	5478	5475
FICHA TÉCNICA	BASIC	MEDIUM	PREMIUM BLACK	PREMIUM BLUE
CAPACIDAD (Its)	38			
DIM. EXTERIORES (mm)	690 x 400 x 290			
DIM. INTERIORES (mm)	540 x 330 x 215			
PESO (kg)	1,60	1,65		1,80
DENSIDAD (gr/lts)	50		60	
COLOR	Negro	Azul	Negro	Azul

Expert 1/2



Contenedor Isotérmico EPP para Cubetas GN 1/2. Calidad Premium 60 gr/litro. Apilables - Asas - Alojamiento para manipulación GN 1/2 - Libre de CFC - 100% Reciclable - Color Negro.



REF	7517	7515
FICHA TÉCNICA	EXPERT 1/2.117	EXPERT 1/2.217
CAPACIDAD (Its)	10	19
DIM. EXTERIORES (mm)	330 x 270 x 117	330 x 270 x 217
DIM. INTERIORES (mm)	395 x 330 x 180	395 x 330 x 280
PESO (kg)	0,65	1
DENSIDAD (gr/lts)	60	60

Comfort 1/1.257



Contenedor Isotérmico para cubetas GN 1/1. Calidad Premium 60 gr/litro. Apilables - Asidero Conformado - Alojamiento para manipulación GN 1/1 - Libre CFC - 100% Reciclable - Color Negro.



REF	7513
FICHA TÉCNICA	COMFORT 1/1.257
CAPACIDAD (Its)	46
DIM. EXTERIORES (mm)	690 x 400 x 335
DIM. INTERIORES (mm)	540 x 330 x 257
PESO (kg)	2

Profesional Cristalizado 1/1.217



Contenedor Isotérmico para cubetas GN 1/1. Interior cristalizado que le hace totalmente impermeable a líquidos y olores. Conforme EN-12571. Calidad Premium 60 gr/litro. Apilables - Asidero Conformado - Alojamiento para manipulación GN 1/1 - Libre de CFC - 100% Reciclable - Color Negro.



REF	7505
FICHA TÉCNICA	PR 1/1.217
CAPACIDAD (Its)	38
DIM. EXTERIORES (mm)	670 x 400 x 290
DIM. INTERIORES (mm)	540 x 330 x 257
PESO (kg)	1,88



Contenedores Isotérmicos Bandejeros



Por su peso, fortaleza e isotermita estos contenedores son ideales para **Catering y Servicio a Domicilio**. Hay dos modelos, GN 5 y GN 8. Construidos en EPP Calidad Premium 60/65 gr litro, con guías reforzadas, asideros laterales y puerta desmontable. Color Negro. Apto para todo tipo de Cubetas y/o Bandejas GN 1/1.

Opcional: Asas abatibles superiores, Placas de frío y calor y Carros plataforma.



REF.	7531	7532
FICHA TÉCNICA	TOWER 5 GN	TOWER 8 GN
CAPACIDAD	5 GN 1/1	8 GN 1/1
DIM. EXTERIORES (mm)	600 x 400 x 490	635 x 465 x 660
VOLUMEN (lts)	66	100
Nº DE GUÍAS Y DISTANCIA (mm)	5/65	8/60
PESO (kg)	2,5	4,9

Expert 1/1



Contenedor isotérmico básico EPP GN 1/1. Calidad Premium Black 60gr/litro. Capacidades en 38 y 46 litros.



REF.	7511	7512
FICHA TÉCNICA	EXPERT 1/1.217	EXPERT 1/1.257
CAPACIDAD (lts)	38	46
DIM. EXTERIORES (mm)	600 x 400 x 280	600 x 400 x 320
DIM. INTERIORES (mm)	535 x 340 x 217	535 x 340 x 257
PESO (kg)	1,50	1,65

Profesional Cristalizado 1/1.260



Contenedor Isotérmico para cubetas GN 1/1. Su interior cristalizado le hace totalmente impermeable a líquidos y olores. Conforme EN-12571. Calidad Premium Extra 65 gr/litro. Apilables-Asas-Alojamiento para manipulación GN 1/1 - Libre CFC - 100% Reciclable - Color Negro.



REF.	7501
FICHA TÉCNICA	PR 1/1.260
CAPACIDAD (lts)	48
DIM. EXTERIORES (mm)	670 x 400 x 330
DIM. INTERIORES (mm)	540 x 330 x 260
PESO (kg)	2,125



Tower 4.6



Dégerman se enorgullece de haber participado en la creación de esta generación de contenedores súper ligeros y altamente eficaces operacionalmente.

Gran contenedor isotérmico bandejero para bandejas de 60 x 40 cm. Especialmente diseñado para el transporte de Pastelería, Repostería y Catering. Dotado de protecciones laterales y puerta desmontable. Calidad Premium 60gr/litro. Color Negro.



REF.	7535
FICHA TÉCNICA	TOWER 4.6
CAPACIDAD	10 BAP 4.6
DIM. EXTERIORES (mm)	700 x 540 x 640
VOLUMEN (lts)	120
Nº DE GUÍAS Y DISTANCIA (mm)	9/50
PESO (kg)	5

Cestas Salto 4.6



Prácticas cestas térmicas apilables para pequeños servicios de Catering, Reparto a Domicilio, Hostelería y a Sucursales. Apilamiento reversible o con tapadera.



REF.	5493	5593
FICHA TÉCNICA	CESTA SALTO 4/6.80	CESTA SALTO 4/6.120
CAPACIDAD (lts)	20	30
DIM. EXTERIORES (mm)	685 x 485 x 125	685 x 485 x 165
DIM. INTERIORES (mm)	625 x 425 x 80	625 x 425 x 120
PESO (kg)	0,6	0,8

Expert 4.6



Contenedor construido en EPP. para cestas y bandejas 60 x 40 cm. Calidad Premium 60 gr/litro. Color Negro. Dos modelos.



REF.	7522	7521
FICHA TÉCNICA	EXPERT 4/6.200	EXPERT 4/6.300
CAPACIDAD (lts)	53	82
DIM. EXTERIORES (mm)	685 x 480 x 260	685 x 485 x 360
DIM. INTERIORES (mm)	625 x 425 x 200	625 x 425 x 300
PESO (kg)	1,85	2

Cargotrans con asas

Construido en EPP extra grueso 60 x 40 cm. Dotado de Asas Abatibles. Capacidad 90 y 105 litros. Color Negro. Una gran opción para cargas de volumen.



REF.	5427	5428
FICHA TÉCNICA	CARGOTRANS 90	CARGOTRANS 105
CAPACIDAD (lts)	90	105
DIM. EXTERIORES (mm)	670 x 480 x 430	670 x 480 x 520
DIM. INTERIORES (mm)	615 x 420 x 340	615 x 420 x 430
PESO (kg)	2,52	2,65



SERVICIO DOMICILIARIO

Diferentes equipos para ofrecer un servicio de comidas a domicilio inmejorable. Para un servicio de menú completo con vajilla de policarbonato y/o desechable.
"Lo frío, frío y lo caliente, caliente".

Minimenú Box



Equipo isotermo individual para servicio de menú a domicilio. Se suministra solo el contenedor o con juego completo de vajilla, tapa hermética y tabique divisor.

REF.	5360	5431	8374	8373
FICHA TÉCNICA	THC-8/140 EKO	THC-8/140	MINIMENU BOX EKO	MINIMENU BOX
CAPACIDAD (Its)	12			
DIM. EXTERIORES (mm)	395 x 290 x 180			
DIM. INTERIORES (mm)	355 x 250 x 140			
VAJILLA	NO	NO	3P* + T	3P* + T
COLOR	Negro	Azul	Negro	Azul

*Bowl PC 450 + Plato Hondo PC + Fuente Cuadrada

Menubox PR - 100



Contenedor isotérmico de EPP de servicio completo con separador térmico. Vajilla en policarbonato con tapadera hermética y placa de calor. Gran rendimiento térmico. Color azul. Se suministra con o sin vajilla.

REF.	5495	8371
FICHA TÉCNICA	MENUBOX PR-100	MENUBOX PR-100 COMPLETO
DIM. EXTERIORES (mm)	350 x 275 x 315	
DIM. INTERIORES (mm)	260 x 195 x 200	
VAJILLA + PLACA DE CALOR	NO	3P* + PC

*Bowl PC 450 + Plato Hondo PC + Fuente Cuadrada

Menú Mobile

Bandejas isotérmicas de Polipropileno Rígido de Calidad Premium. El mejor rendimiento térmico. Incluye dotación de vajilla de Policarbonato (3 piezas*) con tapadera hermética. Apilables, dotado de cierres de seguridad y compartimentos termo aislados.

REF.	8330
FICHA TÉCNICA	MENU MOBILE COMPLETO
DIM. EXTERIORES (mm)	380 x 450 x 120
PESO (kg)	3

* Plato principal de 1200cc de 2 compartimentos + Bowl de 500cc + Fuente de 500cc.





CONTENEDORES PLÁSTICO RÍGIDO

Una familia de robustos contenedores isotérmicos de polipropileno de alta densidad y formato **GastroNorm**. Concebidos para Catering pesado y comida caliente. Construidos por termo conformado, doble cámara hermética y aislamiento mediante inyección de poliuretano. Su diseño específico permite alojar los recipientes GN y transportar los alimentos con total seguridad. Admite lavado industrial. Apilables. Cierres y herrajes reforzados, ajuste de la tapa con rotura de puente térmico. Colores: amarillo y gris.

Opcional: Plataforma de transporte y placas eutécticas de frío y/o calor.

Isobox 200



REF.	13108
FICHA TÉCNICA	ISOBOX 200
VOLUMEN (lts)	40
DIM. EXTERIORES (mm)	700 x 450 x 325
PESO (kg)	6
CAPACIDAD	3 Cubetas 1/1.065

Isobox 400 M



REF.	13104
FICHA TÉCNICA	ISOBOX 400 M
VOLUMEN (lts)	45
DIM. EXTERIORES (mm)	670 x 475 x 445
PESO (kg)	9,5
CAPACIDAD	4 Cubetas 1/1.065
Nº DE GUÍAS Y DISTANCIA (mm)	7/40

Isobox 550 M con bisagras



REF.	13107
FICHA TÉCNICA	ISOBOX 550 M
VOLUMEN (lts)	60
DIM. EXTERIORES (mm)	625 x 450 x 575
PESO (kg)	11
CAPACIDAD	6 Cubetas 1/1.065
Nº DE GUÍAS Y DISTANCIA (mm)	12/40

Thermocase 600 ECO

Contenedor Isotérmico GN construido por termoconformado con doble cámara hermética de polipropileno de alta densidad y aislamiento mediante inyección de poliuretano. Puerta frontal, con bisagras laterales, cierre de tracción y rotura de puente térmico. Color: gris oscuro.



REF.	13110
FICHA TÉCNICA	THERMOCASE 600 ECO
VOLUMEN (lts)	60
DIM. EXTERIORES (mm)	660 x 440 x 630
PESO (kg)	14
CAPACIDAD	6 Cubetas 1/1.065
Nº DE GUÍAS Y DISTANCIA (mm)	12/40





RECIPIENTES DE PLÁSTICO CON GRIFO

Recipientes isotérmicos con grifo para mantener y dispensar líquidos calientes y/o fríos. Indispensables en Celebraciones, Catering de Eventos, Desayunos, Hoteles, Coffee Breaks, Oficinas, Hospitales, etc.

Fabricados en polietileno alimentario de alta densidad, aislamiento mediante inyección, cuba monoblock, asideros superiores, tapadera con junta, cierres de nylon y grifo antigoteo.

Disponibles en color azul, gris o negro.



Isobox 10G

REF.	13161
FICHA TÉCNICA	ISOBOX 10G
CAPACIDAD (Its)	10
DIM. EXTERIORES (mm)	295 x 430 x 500
PESO (kg)	5,25



Isobox 20G

REF.	13162
FICHA TÉCNICA	ISOBOX 20 G
CAPACIDAD (Its)	20
DIM. EXTERIORES (mm)	295 x 430 x 675
PESO (kg)	6

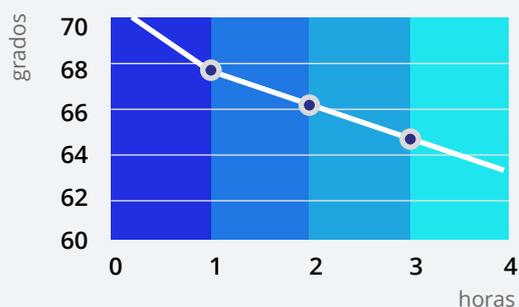


Isobox 40G

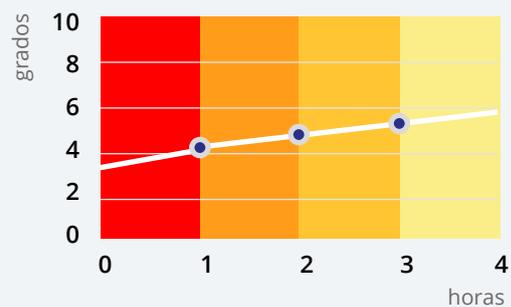
REF.	13163
FICHA TÉCNICA	ISOBOX 40 G
CAPACIDAD (Its)	40
DIM. EXTERIORES (mm)	430 x 520 x 650
PESO (kg)	8,9

Curva media de temperatura de recipientes y contenedores isotérmicos de plástico rígido.

CURVA DE ENFRIAMIENTO



CURVA DE CALENTAMIENTO





HORNOS MÓVILES

Imprescindibles en Banquetes, Bodas, Eventos, etc. Óptimo rendimiento para el cocinado, calentamiento y servicio de comidas. Construídos en acero inoxidable, válidos tanto para platos, fuentes y/o recipientes Gastronorm. Monofásicos.

Horno Móvil Combi GN/4.6

Podrá cocinar de manera uniforme a 280° C gracias a un eficiente sistema de circulación de temperatura que evita el secado de los alimentos y preserva todas sus cualidades. Modelo compatible con Bandejas GN y 60 x 40.



REF.	2012
FICHA TÉCNICA	HM COMBI 6 GN/4.6
CAPACIDAD (BANDEJAS)	6
DIMENSIONES EXT. (mm)	860 x 760 x 860
Nº DE GUÍAS Y DISTANCIA (mm)	6/80
PESO (kg)	90
POTENCIA (Kw)	3,5

Carro de alta temperatura ETI

Con un precalentamiento a 200° C permiten cocinar con seguridad a 140 °C, asegurando la calidad final del producto y conservando los alimentos en su punto justo, como recién hechos.



REF.	2014	2015
FICHA TÉCNICA	CA ETI GN 1/1	CA ETI GN 2/1
CAPACIDAD (BANDEJAS)	12 GN 1/1	12 GN 2/1
DIMENSIONES EXT. (cm)	58 x 88 x 128	1000 x 765 x 1280
Nº DE GUÍAS Y DISTANCIA (mm)	12 /70	12/70
PESO (kg)	100	130
POTENCIA (Kw)	3,5	3,5

Carro de Regeneración HEAT

Permiten regenerar línea fría a temperatura y tiempo adecuados. Mayor eficacia en regeneración a 140°C. Regulación de temperatura de gran precisión. Selección de temperatura 30°C - 160°C.



REF.	2017	2018
FICHA TÉCNICA	CR GN 1/1	CR GN 2/1
CAPACIDAD (BANDEJAS)	12 GN 1/1	10 GN 2/1
DIMENSIONES EXT. (mm)	880 x 580 x 1280	1000 x 765 x 1280
Nº DE GUÍAS Y DISTANCIA (mm)	12/70	10/80
PESO (kg)	100	130
POTENCIA (Kw)	3,5	3,5



TERMOCALENTADORES

Calienta platos



Heating Plate formado por una base termoconvectiva que se enchufa en cualquier lugar a la corriente eléctrica, y de una funda isotérmica adaptada a cada uno de los tres lotes de platos, calentándolos a la vez a 50/55°C. Diámetro de plato hasta 300 mm. Peso 2,45 Kg. Consumo eléctrico 850 w. Monofásico. Disponible para 40/80/120 platos.

REF.	4612	4613	4614
FICHA TÉCNICA	TW 40	TW 80	TW 120
Nº DE PLATOS	40	80	120
TIEMPO DE CALENTAMIENTO	45'	60'	75'

Placa Termocalentadora GN 1/1



La pequeña barra caliente. Las prácticas placas calentadoras de aluminio alcanzan en 5 minutos la temperatura de 75°C, manteniendo sus alimentos a temperatura constante. Es la ayuda ideal para Buffets, Servicios a domicilio, Cocinas industriales, Guarderías, etc.

REF.	4610
FICHA TÉCNICA	PLACA TERMOCALENTADORA GN 1/1
DIMENSIONES (mm)	510 x 320 x 400
PESO (kg)	1,8
POTENCIA (W)	280

Chafing dish eléctrico



Baño maría GN 1/1 económico, de elegante presencia y óptima eficacia a 65°C de temperatura en Guarderías, Salas de Reuniones, Pequeños Hoteles, Servicios de Catering, etc. Un 1^{er} y 2^{ndo} plato siempre caliente, para 12/15 comensales.

REF.	4608
FICHA TÉCNICA	CHAFING DISH ELÉCTRICO
CAPACIDAD (lts)	8,5
DIMENSIONES (mm)	2 X 360 X 290
PESO (kg)	4
POTENCIA (W)	900
INCLUYE	Cubeta GN 1/1.065 en acero inoxidable y tapa campana inox con pulido brillante.



Cubetas Gastronorm

Cubetas en inox de acero grueso, reforzadas y compatibles con el resto del programa.

Por sus características técnicas estas cubetas pueden ser utilizadas en hornos de cocina, freidoras, unidades de refrigeración, y en modernos equipos profesionales de calor, permitiendo preparar en frío y calentar los alimentos en destino. Garantizan una higiene perfecta gracias a su fácil limpieza manual o en lavavajillas.

Tapaderas Herméticas específicas para alimentos líquidos y semilíquidos. Válvula de alivio de 4 mm y junta de silicona, con fijación extra.

Fabricados para durar. Stock permanente de modelos 1/1-1/2-1/3 y 1/4 en toda la gama. Consulte características técnicas en nuestra web.



Bandejas aluminio

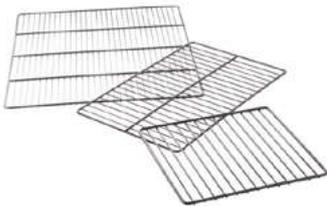
Bandejas de aluminio anodizado de 1,2 mm con bordón perimetral de refuerzo. Especial Panadería-Pastelería.



REF.	4102	4101
FICHA TÉCNICA	BAP 40/30	BAP 60/40
DIM. EXTERIORES (mm)	400 x 300	600 x 400
PESO (gr)	440	840

Parrillas de Acero Inoxidable

Construidas en varilla electrosoldada de acero inoxidable. Reforzadas. Dos calidades; AISI 201/304.



REF.	3723/2	3725/6	3724/1
FICHA TÉCNICA	PA 1/1	PA 4/6	PA 2/1
DIM. EXTERIORES (mm)	325 x 530	400 x 600	530 x 650
PESO (kg)	0,75	0,95	1,5
ACERO	201/301	201/301	201/301



Placas de Frío

Placas con Gel Eutéctico que aumenta la energía frigorífica a fin de prolongar la temperatura en el transporte de alimentos.

- ◆ -3°C para alimentos **frescos** (vegetales, queso, etc)
- ◆ -12°C para alimentos **refrigerados** (carnes, pescados)
- ◆ -21°C para alimentos **congelados** y helados



REF.	4242	4243	4247	4246	4244	4245
FICHA TÉCNICA	PF 1/4	PF 1/3	PF 1/2	PF 48/28	PF 1/1	PF 4/6
DIM. EXTERIORES (mm)	265 x 162 x 30	325 x 176 x 30	325 x 265 x 30	480 x 380 x 28	530 x 325 x 30	600 x 400 x 28
PESO (kg)	1,1	1,3	2,360	3	4	5,5

Placas de Calor

Mejoran hasta un 25% el rendimiento térmico de sus contenedores.

Idóneas para distribución de largas rutas o suministros múltiples.

Activación recomendada al baño maría a 95°C durante 30 minutos (máx.)



REF.	PC 200	PC 1/4	PC 1/2	PC 1/1	PC 4/6
FICHA TÉCNICA	4218	4214	4213	4216	4217
DIM. EXTERIORES (mm)	140 x 200 x 20	265 x 162 x 30	325 x 265 x 30	530 x 325 x 30	600 x 400 x 28
PESO (kg)	0,450	1,080	2,360	4,240	

Plataformas Minitrans

Plataforma de transporte para medida europea 600x400 mm. Construida de una pieza en plástico ABS resistente a impactos. Ligeras, resistentes y apilables. Fácil limpieza. Disponible en dos colores: azul y rojo.



REF.	4522	4521
FICHA TÉCNICA	MINIMOVIE	MINITRANS
CARGA MÁX. (kg)	150	150
DIM. EXTERIORES (mm)		620 x 420
PESO (kg)	2,5	3,64

Plataformas Uniflex

Base de aluminio fabricada a la medida de los contenedores, con 4 angulares de plástico ABS y 4 perfiles de aluminio reforzados. Soporta estancias prolongadas en congeladores y almacenes fríos. Dos ruedas con freno.



REF.	UF-TW GN	UF-4/6	UF-TW 4/6
FICHA TÉCNICA	4533	4531	4534
CARGA MÁX. (kg)	200	200	200
DIM. EXTERIORES (mm)	630 x 460	680 x 480	700 x 540
PESO (kg)	3,35	3,5	3,85

Plataformas Transporte Pesado

Construidas en polietileno alimentario con nervio de refuerzo. Asa abatible en tubo cuadrado de acero inox. Asa fija con doble anclaje. Dos ruedas con freno.



REF.	4525	4526
FICHA TÉCNICA	AF	AA
CARGA MÁX. (kg)		225
DIM. EXTERIORES (mm)		1070 x 570 x 880
PESO (kg)		23



JARRAS ISOTÉRMICAS

La amplia gama de Jarras isotérmicas y Termo dispensadores para banquetes han sido especialmente diseñados para el servicio de líquidos calientes o fríos en Celebraciones, Catering de Eventos, Desayunos, Hoteles, Coffee Breaks, Oficinas, etc.



Jarras Alex

Una de las jarras isotérmicas más vendida en todo el mundo. Depósito interior de una sola pieza. Color dorado. Gran rendimiento. Tapa basculante.

REF.	6101	6102	6103
MODELO	ALEX 500	ALEX 1000	ALEX 2000
CAPACIDAD (Its)	0,5	1	2



Jarras Porcelain

La elegancia de la porcelana con interior irrompible. Tapa con cierre hermético y pulsor de servicio. Color blanco. Dispone de identificadores de varios colores.

REF.	6111	6112	6113
MODELO	PORCELAIN 0,6	PORCELAIN 1,2	PORCELAIN 2
CAPACIDAD (Its)	1,6	1,2	2



Jarras Athena

Serie Deluxe con interior en acero inoxidable. Tapa con cierre hermético. Color blanco e identificadores de colores.

REF.	6121	6122	6123
MODELO	ATHENA 600	ATHENA 1500	ATHENA 2000
CAPACIDAD (Its)	0,6	1,5	2



Jarras Isotérmicas Camel

Probablemente la mejor jarra isotérmica en acero inoxidable del mundo. Gran rendimiento térmico. Tapa basculante a 180°C. Pulido satinado o espejo.

REF.	6013/23	6014/24	6015/25	6016/26
MODELO	S-223/E	S-323/E	S-423/E	S-623/E
CAPACIDAD (Its)	0,65	0,95	1,25	1,75
PULIDO	SAT/ESP	SAT/ESP	SAT/ESP	SAT/ESP

ScanBox

Carros superligeros para trabajos pesados

Los carros de transporte de comidas ScanBox son ligeros, funcionales, seguros, cómodos de conducir y muy elegantes.

Con nuestra amplia experiencia con clientes del sector, Colectividades, Colegios, Residencias, Hospitales, etc... Hemos comprendido la necesidad de que sean robustos y ergonómicos a la vez.

Fabricados en aluminio anodizado con paneles laminados de fibra de vidrio y aislamiento de 30 m/m mantiene la temperatura de la comida por largos periodos de tiempo.

Chasis de Acero Inoxidable, paragolpes perimetral, asideros ergonómicos, cierres de seguridad, displays de control sencillos y precisos. Guías laterales desmontables, ruedas standard de 160 m/m, etc. Hacen de nuestros carros ScanBox, con seguridad, los mejores carros de transporte de comidas frío/calor del mundo.



VERIFICACIÓN DE ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO



Seguro, robusto y resistente a los impactos.



Ergonómico y ágil.



Excelentes propiedades de aislamiento.



Control optimizado de calor y humedad.



Capacidad optimizada y versatilidad.



Es la alternativa perfecta para una distribución de comidas eficiente en GN 1/1. Tanto en frío como en caliente. Con una Calidad Premium en cada detalle constructivo; sólidas protecciones, equipos de climatización solventes y funcionales, preservan sus comidas en perfectas condiciones y en instalaciones monofásicas.

Carros térmicos Frío / Calor

Manteniendo la cadena de frío y calor



REF.	111211-9	131211-5	172006-1	180304-4
MODELO	ERGO LINE H12	ERGO LINE AC12	ERGOLINE COMBO AC6 + H6	ERGOLINE DUO AC14 + H14
CAPACIDAD	12 x GN 1/1	12 x GN 1/1	6 + 6 x GN 1/1	12 + 12 x GN 1/1
DIM. EXTERIORES (mm)	540 x 1440 x 810	540 x 1440 x 910	540 x 1605 x 810	1100 x 1390 x 810
PESO (kg)	60	65	77	112
POTENCIA (w)	653	135	135 + 353	135 + 753



Banquet Line (GN 2/1) es nuestra gama de carros térmicos ergonómicos y ligeros. Idóneos para conservar frío/calor en grandes demandas de comida con alta calidad culinaria, eficacia operativa y elegante servicio. Banquet Line ha sido diseñado para servicios de Banquetes y Eventos a gran escala donde hay que servir miles de comidas al mismo tiempo. Sin duda la gama más completa del mercado. Todo sobre ruedas de una forma cómoda, segura y corriente monofásica.

Carros térmicos Frío / Calor

Manteniendo la cadena de frío y calor



REF.	192411-7	196140-1	196210-1	196260-1
MODELO	BANQUET LINE H12	BANQUET LINE AC16	BANQUET LINE COMBO AC6 + H6	BANQUET LINE DUO AC16 + H16
CAPACIDAD	12 x GN 2/1	16 x GN 2/1	6 + 6x GN 2/1	16 + 16 X GN 2/1
DIM. EXTERIORES (mm)	740 x 1440 x 910	740 x 1760 x 990	740 x 1605 x 990	1525 x 1710 x 1040
PESO (kg)	75	99	100	179
POTENCIA (w)	1830	273	273 + 860	273 + 830



Carro caliente con humedad y calor por convección diseñado para ser utilizado con racks de Hornos Combi GN 1/1 y GN 2/1, de las principales marcas del mercado. Calor hasta 90°C y control de humedad. Monofásico. Ahora también en frío.

DOBLE PRODUCCIÓN PARA SU HORNO.

Un solo carro para doble servicio

Una combinación perfecta



REF.	153211-8	153212-1	153310-1	153311-1
MODELO	BANQUET MASTER H20	BANQUET MASTER AC20	BANQUET MASTER H40	BANQUET MASTER AC40
CAPACIDAD	20 x GN 1/1	20 x GN 1/1	40 x GN 1/1	40 x GN 1/1
DIM. EXTERIORES (mm)	770 x 1915 x 1040	770 x 1915 x 1150	970 x 1932 x 1160	970 x 1932 x 1270
PESO (kg)	80	130	119	153
POTENCIA (w)	1830	273	1830	273



Carro flexible de servicios de comidas. Para transportar y servir menús calientes y/o fríos. De fácil uso, monofásico, ideal para corners de empresa y comedores de conveniencia. Opcional; accesorios muy útiles para el servicio.

Opcional: accesorios muy útiles para el servicio.

Carros térmicos para servicio directo de comida

Una completa estación de servicio de comedor



*FOOD2GO AC7 + H7 Extra: incluye Guías para bandejas, soporte lateral y soporte para bolsa de basura.

REF.	198030-1	198030-1*
MODELO	FOOD2GO AC7 + H7	EXTRA*
CAPACIDAD	7 + 7 GN 1/1	
DIM. EXTERIORES (mm)	780 x 1357 x 1320	
PESO (kg)	120	135
POTENCIA (w)	864	



Para un mantenimiento y servicio de comidas “sobre la marcha”.
Un enlace perfecto para su sistema de distribución entre cocina y servicio.



◀ Carros térmicos con calefacción – GN1/1 y GN2/1

Idóneos para integrar bajo el mostrador

Idóneos para servicios de **Catering y apoyo en Servicios de Hostelería**, dado que cabe “bajo mostrador” integrado en el punto de servicio.

REF.	198078-1	198104-1
MODELO	UNDERCOUNTER ERGO H5	UNDERCOUNTER BANQUET H5
CAPACIDAD	5 GN 1/1	5 GN 2/1
DIM. EXTERIORES (mm)	540 x 808 x 810	740 x 808 x 910
PESO (kg)	44	61
POTENCIA (w)	253	860



◀ Contenedores Isotérmicos con calefacción

Un gran apoyo para pequeños servicios

Fabricados con la misma alta calidad que el resto de la gama, estos contenedores serán un **gran apoyo para pequeños servicios de Catering y Banquetes**. Temperatura hasta 80°C. Apilables y Portátiles.

Opcional: Carros Plataforma

REF.	110401-7
MODELO	Portable SBE4
CAPACIDAD	4 GN 1/1
DIM. EXTERIORES (mm)	460 x 455 x 637
PESO (kg)	17
POTENCIA (w)	330

Catálogo

2020

Dégerman
ThermoProducts

Degerman S.L.
Tlf.: 91 629 17 10 / 649 66 84 23
Pol. Ind. El Nogal - Travesía Villa Esther,
Nave 4 - Algete (MADRID).
degerman@degerman.es
www.degerman.es