

THERMOSTEEL®

*simplify
your work*

Sistemi per il
mantenimento e la
riattivazione di alimenti
e bevande.

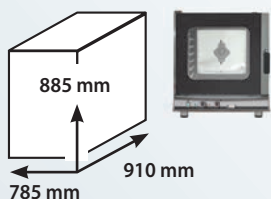
Systems for the maintenance
and reactivation of foods and
beverages.

Sistemas para el
mantenimiento y la
reactivación de alimentos y
bebidas.

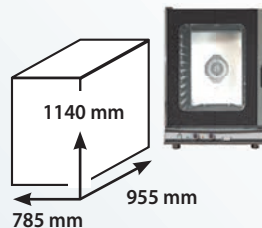
Conteneurs isothermes pour
la collecte des aliments,
conformément aux normes
HACCP.

Systeme für die Erhaltung
und Reaktivierung von
Lebensmitteln und Getränken.

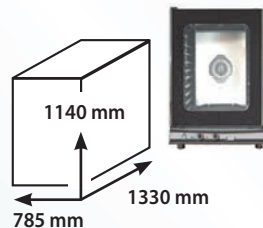
REGE0664



REGE1064



REGE2064

**Capacità teglie/griglie**

Pans/grids capacity - Capacidad bandejas/rejillas
Capacité grilles - Roste-Anzahl

6 (GN1/1 - 600x400)

10 (GN1/1 - 600x400)

10 x GN2/1 - 20 x GN1/1

Voltaggio

Volts - Voltaje - Voltage
Spannung

3N AC 400V

3N AC 400V

3N AC 400V

Peso

Weight - Peso - Poids
Gewicht

Kg 70 Kg 95

Kg 90 Kg 105

Kg 150 Kg 180

Distanza fra teglie

Distance between trays - Distancia entre bandejas
Distance entre les plats - Blechabstände

65 mm

65 mm

63 mm

Potenza elementi riscaldanti

Power heating elements - Potencia elementos
calentadores - Puissance resistance
Leistung heizelemente

Kw 6

Kw 12

Kw 18

Imballo

Package - Embalaje - Emballage - Verpackung

mm 980 x 980 x 1150 H

mm 980 x 980 x 1330 H

mm 980 x 1400 x 1340 H

SUP6010R

Supporto

Support - Base - Support - Untergestell

mm 780 x 716 x 599 H

SUP6040R

mm 780 x 716 x 599 H

SUP6040R

mm 780 x 1130 x 599 H

OPTIONAL

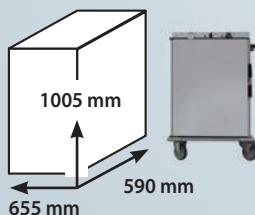


GN 1/1 - 2/1
Teglie e griglie
Pans and grids

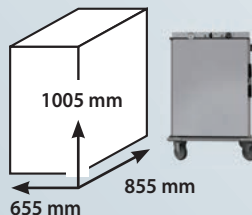


SUP6010R - SUP2040R
Supporto per linea Regen
Support for Regen line

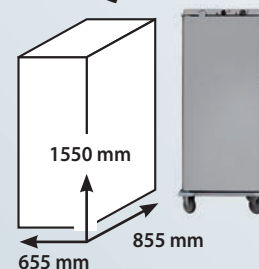
BANQ06GN



BANQ1206



BANQ2211

**Capacità teglie/griglie**

Pans/grids capacity - Capacidad bandejas/rejillas
Capacité grilles - Roste-Anzahl

6 x GN1/1

6 x GN2/1 - 12 x GN1/1

11 x GN2/1 - 22 x GN1/1

Voltaggio

Volts - Voltaje - Voltage
Spannung

AC 230V 50Hz

AC 230V 50Hz

AC 230V 50Hz

Peso

Weight - Peso - Poids
Gewicht

Kg 52 Kg 62

Kg 82 Kg 97

Kg 110 Kg 120

Distanza fra teglie

Distance between trays - Distancia entre bandejas
Distance entre les plats - Blechabstände

107 mm

107 mm

107 mm

Potenza elementi riscaldanti

Power heating elements - Potencia elementos
calentadores - Puissance resistance
Leistung heizelemente

Kw 2,5

Kw 2,5

Kw 2,5

Imballo

Package - Embalaje - Emballage - Verpackung

mm 680 x 590 x 1005 H

mm 680 x 855 x 1005 H

mm 680 x 855 x 1550 H

REGENT

600 x 400

GN 1/1



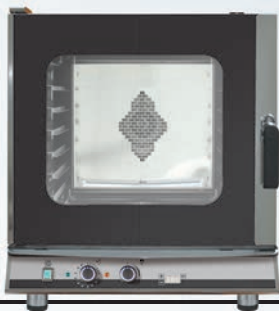
FORNI rigeneratori a convezione per uso professionale per il mantenimento e la rimessa in temperatura, di prodotti ed alimenti.

Regenerative convection OVENS for professional use to keep and restore temperature of products and food.

HORNOS de regeneración de uso profesional para el mantenimiento y la regeneración de la temperatura de los alimentos.

FOURS de remise en températures à convections professionnels pour le maintien et la remise en température, de produits et aliments.

Regenerative ÖFEN für professionelle Anwendungen zur Aufbewahrung und Neueinstellung der Temperatur von Produkten und Nahrungsmitteln.



REGE0664



REGE1064



REGE2064

THERMOSTEEL®

BANQUET



BANQ06GN



BANQ1206



BANQ2211

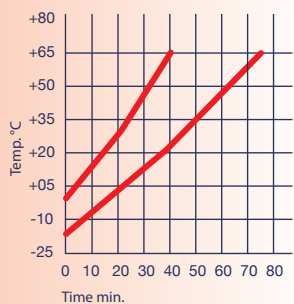
Carrelli MANTENITORI per il mantenimento e la rimessa in temperatura, collegano le zone di preparazione e cottura agli spazi self-service e di distribuzione. Il sistema elettronico di riscaldamento ottimizza le prestazioni e l'efficienza, con la massima semplicità d'uso.

HOLDING CABINETS for temperature maintenance, link preparation and cooking zones to self-service and distribution spaces. The electronic system of heating optimizes performance and efficiency, with the maximum ease of use.

Carros calientes de MANTENIMIENTO para el mantenimiento y la regeneración de la temperatura, conectan las zonas de preparación y cocción con los espacios self-service y de distribución. El sistema electrónico de calentamiento optimiza las prestaciones y la eficiencia, con una máxima facilidad de uso.

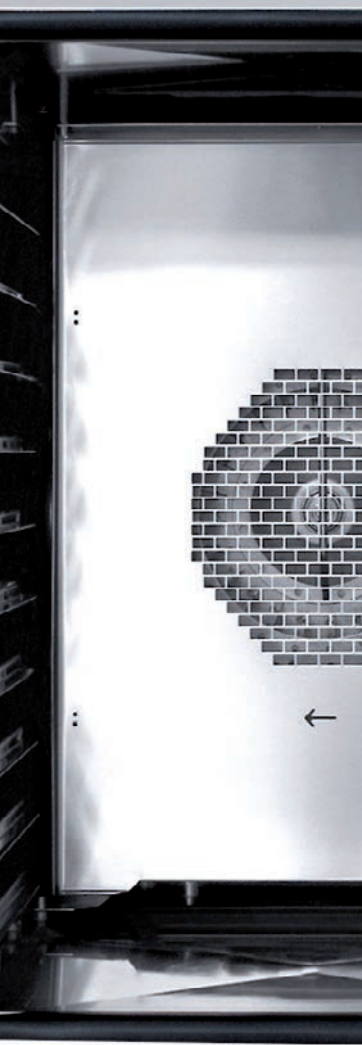
Chariots de MANUTENTION pour le maintien et la remise en température pouvant relier les différentes zones de préparation et de cuisson aux espaces libre-service ou de distribution. Le système électronique de chauffage optimise les prestations et l'efficacité avec la plus grande simplicité d'utilisation.

WARMHALTEGERÄTE zur Aufbewahrung und Neueinstellung der Temperatur, die die Speisenvorbereitungs- und Zubereitungszonen mit den Selbstbedienungs- und Verteilungsräume verbinden. Ein bedienerfreundliches elektronisches Heizungssystem, das die Optimierung der Leistung und Effizienz versichert.



Capacità massima per la rigenerazione su piatto o teglie da massimo 2,5 kg.

Maximum capacity for regeneration on plate or baking pans of max 2,5 kg.



Contenitori cilindrici isotermici in acciaio INOX AISI 304.

Insulated cylindrical containers in stainless aisi 304 steel.
Contenedores isotérmicos cilíndricos en acero inox aisi 304.
Conteneurs isothermes cylindriques en acier inoxydable aisi 304.
- Inox-behälter aus stahl aisi 304 – zylinderförmig und isothermisch.



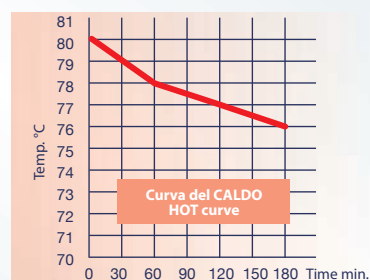
OPTIONAL

Maniglione in acciaio
AISI 304
STAINLESS STEEL big
handle

MOD.	REF	Ø cm.	PESO Kg.	ALTEZZA cm.
5 Lt.	P130510F	30	3	17
10 Lt.	P131011F	30	4	22,5
15 Lt.	P131512F	36	5	21,5
20 Lt.	P132013F	36	6	28,5
25 Lt.	P132514F	36	7	35
30 Lt.	P133015F	36	8	40

Prova effettuata con
contenitore
pre-riscaldato con acqua
bollente a 80 °C.

Tested with pre-heated
container feed with
boiling water at 80 °C.



Contenitori cilindrici isotermici in acciaio INOX AISI 304 con rubinetto.

Stainless steel aisi 304 isotherms cylindrical container with tap.
Contenedores cilíndricos isotérmicos en acero inox aisi 304 con grifo.
Conteneurs cylindriques isothermes en acier inoxydable aisi 304 avec robinet.
Zylinderförmige isothermische behälter aus stahl inox aisi 304 mit hahn.



OPTIONAL

Rubinetto con O-Ring
TAP with O-ring

REF. P13RUBPL
dim. 3/4" - 1/2"

MOD.	REF	Ø cm.	PESO Kg.	ALTEZZA cm.
5 Lt.	P1305LTR	30	5	28
9 Lt.	P1309LTR	30	6	34
15 Lt.	P1315LTR	30	6,7	34+13 (47)



Spazzolino per la pulizia e serie di etichette inclusi nella confezione.
Included into the package : cleaning brush and label.
Cepillo limpiador y etiquetas incluidas en la caja.
Brosse pour l'entretien et série d'étiquettes inclus dans l'emballage.
Reinigungsbürste und eine Reihe von Etiketten enthalten.

SDS

HEADQUARTERS ITALY • WORLDWIDE
www.grupposds.it
Tel. +39 0331.198021
E-mail: sds@grupposds.it

SDS
HISPANICA

HEADQUARTERS SPAIN
www.sdshispanica.com
Tel. +34 963 694 183
E-mail: sds@sdshispanica.com

SDS
FRANCE

HEADQUARTERS FRANCE
www.sdsfrance.com
Tel. +33 (0) 384 864 772
E-mail: info@sdsfrance.com