



Catálogo

Degerman
ThermoProducts



Con más de seis décadas de experiencia, somos especialistas en soluciones y equipamiento para la distribución de comidas. Ofrecemos productos de la más alta calidad, diseñados para garantizar un óptimo rendimiento térmico e higiénico en sectores como Cocinas Centrales, Colectividades, Eventos, Pastelería y Servicio a Domicilio.

Muchos de ustedes ya nos conocen: comenzaron como clientes y hoy son amigos de esta, su casa. Nuestra misión es comprender a fondo a nuestros clientes, conocer sus necesidades y ofrecer soluciones eficaces a sus retos diarios. Para ello, ponemos a su disposición un asesoramiento personalizado, orientado a aportar respuestas prácticas y adaptadas a cada situación.

Le ayudamos a obtener el máximo rendimiento de sus equipos, garantizando una distribución de comidas eficiente y segura, cumpliendo en todo momento con los estándares de seguridad alimentaria a lo largo de todo el proceso.

Le invitamos a descubrir nuestro catálogo, donde encontrará una amplia gama de productos certificados, muchos de ellos fabricados por empresas del propio grupo y con carácter exclusivo en calidad premium.

Estaremos encantados de recibirle y atenderle personalmente.

RAFAEL LÁZARO. CEO

Rafael Lázaro

Índice

04	Nuestra Misión
05	Transporte de Líquidos / MecañHotel
06	Equipo CaldoBox
07	EPP / Colectividades
08	EPP / Eventos
09	EPP / Panaderías y Pastelerías
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 los 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 amplio 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.

“La mejor estanqueidad en 60 años de historia”

Imprescindibles en Cocinas Centrales, Colectividades, Catering de Eventos, Hospitales, Centros Penitenciarios, Ejército, etc. Disponibles en 16,5 y 23,5 litros.



Mekan'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 16,5 y 23,5 litros.



Mekan'Hotel Advance con grifo

Recipientes isotérmicos con las características Advance y además:

- ◆ Con grifo DBT-Inox, antigoteo, desmontable, de doble posición y carcasa metálica.
- ◆ Protección de grifo, desmontable.
- ◆ Tapadera con válvula de alivio y junta moldeada de doble peldaño.

REF.	5084	5085	5094	5095
FICHA TÉCNICA	MA 165	MA 235	MAG 165	MAG 235
CAPACIDAD (Its)	16,5	23,5	16,5	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



Fiambreras Mekan'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 Mekan'Hotel.

REF.	5414	5412	5411	5410
FICHA TÉCNICA	F/6	F/4	F/3	F/2
CAPACIDAD (Its)	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





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 (Polipropileno Expandido Alimentario) y una olla de acero inoxidable con tapa Hermética, con o sin fondo difusor, y disponible en 15 y 22 litros. Este 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.

Descubre el **NUEVO CALDOBOX ADVANCE 22L** ahora reinventado en 2 piezas que facilitan su uso, limpieza y transporte además de optimizar su operativa.

Un éxito en Cocinas Centrales, Catering y Restauración Colectiva.



NUEVO



Caldobox Advance 22L, 2 versiones

REF: 13225 Contenedor híbrido en 2 piezas: cuerpo interior en acero inox + tapa y cuerpo exterior en EPP.

REF: 13220 Contenedor isotérmico construido íntegramente en EPP.

Máxima densidad 60gr/litro, calidad premium.

REF.	13225	13220
FICHA TÉCNICA	CALDOBOX ADVANCE 22L	CALDOBOX BASIC 22L
CAPACIDAD (Its)	22 INOX	22 EPP
DIM. EXTERIORES (mm)	3395 x 395 x 420	395 x 395 x 420
PESO (kg)	6	2,85

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 (Its)	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 (Its)	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



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	1,75	1,80
DENSIDAD (gr/lts)	50	50	60	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)	395 x 330 x 180	395 x 330 x 280
DIM. INTERIORES (mm)	330 x 270 x 117	330 x 270 x 217
PESO (kg)	0,65	1



Comfort GN 1/2 y GN 1/1



Contenedor Isotérmico para cubetas GN 1/2 y GN 1/1. Calidad Premium 60 gr/litro. Apilables - Asidero Conformado - Alojamiento para manipulación GN 1/1 - Libre CFC - 100% Reciclable - Color Negro.

REF.	7518	7519	7513
FICHA TÉCNICA	COMFORT 1/2.217	COMFORT 1/2.257	COMFORT 1/1.257
CAPACIDAD (Its)	22	25	46
DIM. EXTERIORES (mm)	480 x 340 x 300	480 x 340 x 340	400 x 335 540
DIM. INTERIORES (mm)	330 x 280 x 217	330 x 280 x 257	540 x 330 x 257
	1	1,1	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 - Colores: Negro, Rojo y Azul.



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

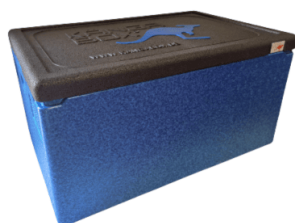


Por su peso, fortaleza e isotermita estos contenedores son ideales para Catering y Servicio a Domicilio. Hay dos modelos, GN 5 y GN 8. Construidos en EPP Calidad Premium 60/65 gr litro, con guías reforzadas, asideros laterales y puerta desmontable. Color Negro. Apto para todo tipo de Cubetas y/o Bandejas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

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

REF.	7531	7532
FICHA TÉCNICA	TOWER 5 GN	TOWER 8 GN
CAPACIDAD (lts)	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

NUEVO



Expert 1/1



Contenedor isotérmico básico EPP GN 1/1. Calidad Premium Black 60gr/litro. Nueva estructura de impermeabilización por tratamiento láser: WATER RESISTANT. Capacidades en 38 y 46 litros.

REF.	7511	7512
FICHA TÉCNICA	EXPERT 1/1.217 WR	EXPERT 1/1.257 WR
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 1/1.267



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-Alojamiento para manipulación GN 1/1 - Libre CFC - 100% Reciclable - Color Negro.

Opcional: Asas supletorias

REF.	7501
FICHA TÉCNICA	PR 1/1.267
CAPACIDAD (lts)	48
DIM. EXTERIORES (mm)	670 x 400 x 335
DIM. INTERIORES (mm)	540 x 330 x 265
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. Opcional: Asas suplementarias, Placas de frío y Carros plataforma.



REF.	7535
FICHA TÉCNICA	TOWER 4/6
CAPACIDAD (Its)	10 BAP 4/6
DIM. EXTERIORES (mm)	700 x 540 x 640
VOLUMEN (Its)	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. Color Negro. Dos modelos.



REF.	5493	5593
FICHA TÉCNICA	CESTA SALTO 4/6.80	CESTA SALTO 4/6.120
CAPACIDAD (Its)	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 (Its)	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 reforzadas. Capacidad 90 y 105 litros. Color Negro. Una gran opción para cargas de volumen.



REF.	5427	5428
FICHA TÉCNICA	CARGOTRANS 90	CARGOTRANS 105
CAPACIDAD (Its)	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".

Minimenu Box

Equipo isoterma 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
PESO	0,46	0,47	0,90	0,91

*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	NO	3P* + PC
PESO	0,98	2,30

*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, gris y negro.

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

Isobox 200



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

Isobox 400



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

Isobox 550



REF.	13101
FICHA TÉCNICA	ISOBOX 500
CAPACIDAD (lts)	6 Cubetas 1/1.065
DIM. EXTERIORES (mm)	620 x 425 x 575
Peso (kg)	10,5
Nº DE GUÍAS Y DISTANCIA (mm)	12/40

Isobox 550 M con bisagras



REF.	13107
FICHA TÉCNICA	ISOBOX 500 M
CAPACIDAD (lts)	6 Cubetas 1/1.065
VOLUMEN (lts)	60
DIM. EXTERIORES (mm)	620 x 450 x 575
Peso (kg)	11
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

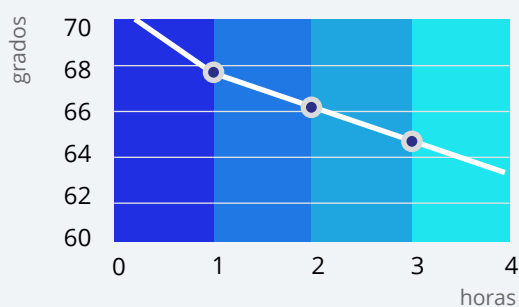
Isobox 40G



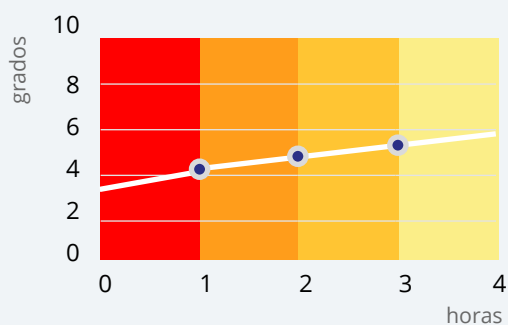
REF.	13163
FICHA TÉCNICA	ISOBOX 40 G
CAPACIDAD (Its)	40
DIM. EXTERIORES (mm)	430 x 520 x 650
PESO (kg)	8,9

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. Construidos en acero inoxidable, válidos tanto para platos, fuentes y/o recipientes Gastronorm. Monofásicos.

Horno Móvil Combi 6 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 5 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. Especial para Catering de Eventos.



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. (mm)	900 x 600 x 1350	1000 x 800 x 1350
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. Especial para Colectividades.



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)	900 x 600 x 1300	1000 x 800 x 1300
Nº DE GUÍAS Y DISTANCIA (mm)	12 /70	10 /80
PESO (kg)	100	130
POTENCIA (Kw)	3,5	3,5



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

NUEVO



“Una pequeña barra caliente”; las prácticas placas calentadoras de acero inoxidable 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. Muy práctica también como calefacción para Contenedores Isotérmicos.

REF.	4609
FICHA TÉCNICA	PLACA TERMOCALENTADORA GN 1/1
DIMENSIONES (mm)	500 x 300 x 40
PESO (kg)	3
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 1er y 2º 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.

Consulte en nuestra web la serie completa de Cubetas GN 1/1-1/2-1/3 y 1/4 tanto en Acero Inox como en Policarbonato y Polietileno.

NUEVO



Tapaderas Herméticas 'Easy Open'

Tapaderas Herméticas para alimentos líquidos y semilíquidos 'Easy Open' con anilla y corte, para una cómoda apertura.

Válvula de alivio de 4 mm y junta de silicona con fijación extra. Fabricadas para durar y según la Norma EN-631.

Bandejas Aluminio

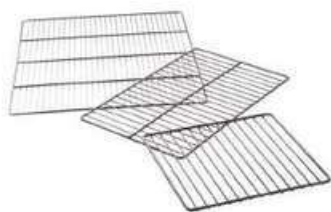
Bandejas de aluminio anodizado de 1,2 mm con bordón perimetral de refuerzo. Especial Panadería-Pastelería.



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

Cestas apilables BAC Norma Europa 60 x 40

Construidas en polietileno alimentario de alta densidad. Cajas totalmente cerradas, apilables, con tapa o sin tapa.

Diferentes alturas. Aptas tanto como cajas de transporte como para compartimentación interior de contenedores isotérmicos. Válidas para refrigeración y/o congelación.

Colores: gris y blanco.





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	235 x 176 x 30	325 x 2650 x 30	480 x 380 x 28	530 x 325 x 30	600 x 400x 28
PESO (kg)	1,1	1,3	2,360	3	4	5,5

* Ahora también en formato "RAIL" para guías GN

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.	4218	4214	4213	4216*	4217
FICHA TÉCNICA	PC 200	PC 1/4	PC 1/3	PC 1/1	PC 4/6
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	

* Ahora también en formato "RAIL" para guías GN

Plataformas Minitrans

Plataforma de transporte para medida europea 600x400 mm. Construida en HDPE (polietileno de alta densidad) resistente a impactos. Ligeras, más resistentes y apilables. Fácil limpieza. Dotada de 4 ruedas giratorias fijadas con anclaje, 2 con freno. Modelo XL-Doble.

Disponible en 2 medidas y 2 colores: azul y rojo

NUEVO



REF.	4521	4524
FICHA TÉCNICA	MINTRANS	MINITRANS XL
CARGA MÁX. (kg)	300	400
DIM. EXTERIORES (mm)	612 x 412	812 X 612
PESO (kg)	4,84	6,30

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

Plataformas Transporte Pesado

Construidas en polietileno alimentario con nervio de refuerzo. Dos modelos. Asa fija con doble anclaje o Asa abatible en tubo cuadrado de acero inox. ambas con dos ruedas de 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)	0,6	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. Acabados: 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.

Nueva generación ExP con importantes mejoras en:

- Peso
- Aislamiento
- Eficiencia energética



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.



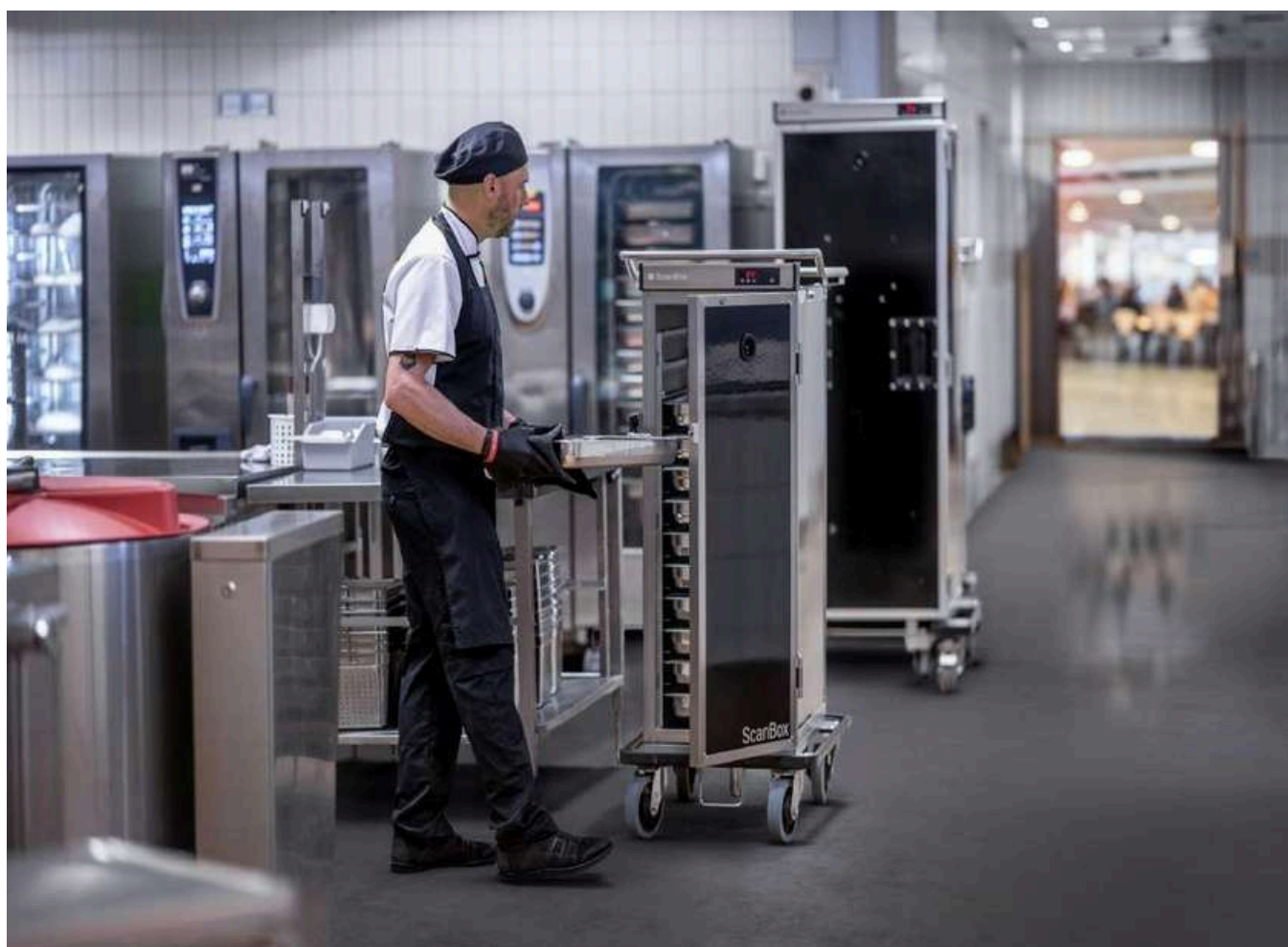
Capacidad optimizada y versatilidad.



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

Guardando la cadena de temperatura



REF.	ELSHF12	ELSCC12	ELCCF66	ELDCE14
MODELO	ERGO LINE HF 12	ERGO LINE CC12	ERGO LINE COMBO CC06 + HF06	ERGO LINE DUO CC14 + HF14
CAPACIDAD	12 x GN 1/1	12 x GN 1/1	6 + 6 GN 1/1	14 + 14 GN 1/1
DIM. EXTERIORES (mm)	540 x 1434 x 810	540 x 1437 x 870	540 x 1597 x 870	1100 + 1545 + 870
PESO (kg)	56	70	80	135
POTENCIA (W)	1000	135	135 + 385	135 + 1000



SCANBOX · BANQUET LINE

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 para Servicios a Gran escala

Manteniendo la calidad de sus platos



REF.	BLSHF12	BLSCC16	BLCCF66	BLDCF16
MODELO	BANQUET LINE HF12	BANQUET LINE CC16	BANQUET LINE COMBO CC6 + HF6	BANQUET LINE COMBO CC6 + HF6
CAPACIDAD	24 GN 1/1 12 GN 2/1	32 GN 1/1 16 GN 2/1	32 GN 1/1 16 GN 2/1	32 + 32 GN 1/1 16 + 16 x GN 2/1
DIM. EXTERIORES (mm)	740 x 1437 x 910	740 x 1757 x 990	740 x 1597 x 990	1584 x 1705 x 990
PESO (kg)	75	100	108	187
POTENCIA (W)	1800	180	135 + 830	180 + 1800



SCANBOX · BANQUET MASTER

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 que se amortiza en 2-3 años



REF.	BMSRF20	BMSIF20	BMSRF40	BMSIF40
MODELO	BANQUET MASTER HF20	BANQUET MASTER HF20	BANQUET MASTER HF40	BANQUET MASTER HF40
MARCA	RATIONAL 201 SCC	iCombi 201	RATIONAL 202 SCC	iCombi 202
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 1911 x 990	770 x 1915 x 1040	970 x 1936 x 1160	970 x 1952 x 1160
PESO (kg)	89	80	116	119
POTENCIA (W)	1800	1800	1800	1800



Carro Buffet para servicio de comidas. Transporta y sirve 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.

Carros térmicos para servicio directo de comida

Una completa estación de servicio de comedor



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

REF.	FGDNF07	FGDCF07
MODELO	FOOD2GO AC7 + H7	EXTRA SERVICE*
CAPACIDAD	7 + 7 x GN 1/1	
DIM. EXTERIORES (mm)	1320 x 1357 x 780	
PESO (kg)	140	155
POTENCIA (W)	130 + 350	



SCANBOX · UNDERCOUNTER / PORTABLE

Para un mantenimiento 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.	ELSUF05	BLSUF05
MODELO	UNDER COUNTER HF05	UNDER COUNTER BANQUET HF05
CAPACIDAD	5 x GN 1/1	10 x GN 1/1 5 x GN 2/1
DIM. EXTERIORES (mm)	540 x 812 x 810	740 x 812 x 910
PESO (kg)	40	55
POTENCIA (W)	385	830



◀ 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.	SBSHS04
MODELO	PORTABLE SBE 4
CAPACIDAD	4 x GN 1/1
DIM. EXTERIORES (mm)	460 x 455 x 653
PESO (kg)	20
POTENCIA (W)	330

Catálogo

2026

Dégerman
ThermoProducts

Travesía Villa Esther, Nave 4
Algete-Madrid (Spain)
Tel.: 91 629 17 10* M: 649 66 84 23
www.degerman.es