



**EL EXCLUSIVO SISTEMA DE  
SOPORTES REGULABLES  
PARA PLATOS Nº1  
EN EL MUNDO**

**CATALOGO 2014**

**TRANSPORTE Y  
ALMACENAJE**

|              |                                                      |
|--------------|------------------------------------------------------|
| <b>2-4</b>   | Soportes Plate Mate de carro                         |
| <b>4</b>     | Soportes Plate Mate de mesa                          |
| <b>5</b>     | Soportes Plate Mate de Pared                         |
| <b>6</b>     | Soportes Plate Mate Design Line                      |
| <b>7</b>     | Soportes Plate Mate Heavy Duty                       |
| <b>8</b>     | Armario caliente transportable                       |
| <b>9</b>     | Soportes para vasos y botellas                       |
| <b>10</b>    | Accesorios Plate Mate                                |
| <b>12-14</b> | Contenedores isotérmicos Hava Catering               |
| <b>15</b>    | Contenedores isotérmicos Hava Panadería - Pastelería |
| <b>16</b>    | Contenedores isotérmicos Hava Pizzería               |
| <b>17</b>    | Bolsas térmicas Hava Transporte                      |
| <b>18</b>    | Contenedores isotérmicos Hava Medical                |
| <b>19</b>    | Bandejas térmicas Hava                               |
| <b>20</b>    | Contenedores isotérmicos Hava Militar                |

# SOPORTES PARA PLATOS

PRODUCTO  
EXCLUSIVO



Plate Mate es un exclusivo sistema de soporte para platos **patentado a nivel mundial** que ahorra espacio, mano de obra, tiempo y dinero. Actualmente contamos con una importante implantación en los mejores establecimientos de los sectores hostelero y alimentario.

Hace 20 años se creó un concepto innovador para ofrecer una solución inteligente para la falta de espacio en las cocinas, diseñado y desarrollado para permitir que la comida preparada y emplatada pueda ser almacenada y servida con facilidad y rapidez.

Plate Mate hace posible soportar con facilidad cualquier tipo de plato o fuente de hasta 50 mm de altura en la serie estándar, 60 mm en la serie Desingline y de 130 mm en las series Heavy duty. Da igual si la vajilla es redonda, cuadrada, rectangular u ovalada, todo plato encaja. Los soportes son muy sólidos y reducen al mínimo la posibilidad de cualquier vibración.



Nuestro departamento de desarrollo nos permite una continua evolución del producto presentando nuevos artículos de alta calidad como los soportes para vasos Plate Mate Clip o los nuevos soportes para platos Heavy duty y Desingline.



## FACIL DE AJUSTAR

La regulación de Plate Mate es simple y manual. Encima del apilador de vajilla se encuentran los pomos giratorios que ajustan la altura entre los soportes rojos y negros. De este modo y dependiendo del modelo es posible colocar al mismo tiempo cuatro fuentes o platos diferentes en las caras del soporte.

## AHORRO DE ESPACIO Y TIEMPO

Las cocinas actuales son cada vez más pequeñas y eficientes debido a los altos precios de los locales y a la incorporación de nuevas tecnologías.

"Es hora punta en la cocina, la agenda del día está llena de reservas y un grupo tras otro de clientes hambrientos se presentan". Esto no sólo requiere una adecuada colocación, sino también una transmisión flexible y organizada al comedor.

Plate Mate ofrece la solución. Nuestros soportes patentados son la respuesta para la falta de espacio y permiten que el equipo de cocina trabaje de modo eficiente, preparando los platos a tiempo y haciendo que éstos salgan de la cocina rápidamente, garantizando que los clientes sean bien atendidos.

Plate Mate nos permite colocar de forma fácil, ordenada, limpia, accesible e higiénica una gran cantidad de platos rápidamente y en muy poco espacio. Los platos ya preparados se pueden guardar fácilmente en cámara refrigerada o armario caliente. Además disponemos de fundas protectoras muy útiles que evitan los olores y la desecación o térmicas para mantener calientes los platos durante el servicio.

Utilizando Plate Mate se ahorra mucho tiempo, optimizando costos y haciendo que el trabajo sea un poco más agradable.

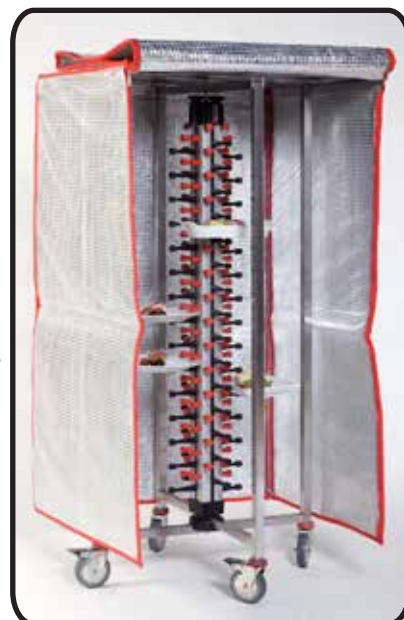
## MANTENIMIENTO

Plate Mate es resistente, muy duradero y prácticamente no necesita mantenimiento. Es altamente eficiente y cumple con todos los requisitos sanitarios.

Se puede lavar con un limpiador de alta presión o con un cepillo con una solución jabonosa.

## GARANTIA

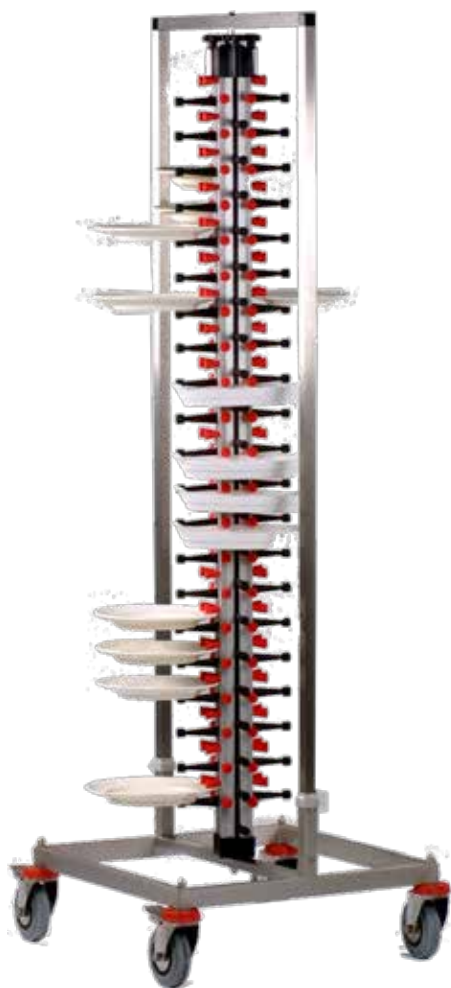
Plate Mate es un producto de alta calidad para el que ofrecemos una garantía de un año en la serie estándar y de cinco años en la Heavy duty.





# SOPORTES PARA PLATOS DE CARRO

## SERIE ESTANDAR



125 PM 84 STAND

El PM 84 Standard es el modelo más vendido entre los usuarios de Plate Mate.

Es conocido como "el camarero con 84 brazos" ya que una sola persona puede mover fácilmente el carro y salvar los pasos de puerta.

La altura entre los soportes rojos y negro es fácilmente regulable mediante los pomos giratorios superiores lo que permite soportar diferentes tipos de platos o fuentes.

Tanto el bastidor como las ruedas giratorias (dos de ellas con freno) son de acero inoxidable, mientras que la columna giratoria regulable es de ABS especial alimentario.

Con una altura total de 1850 mm se pueden apilar nada menos que 84 platos en 0,36 m<sup>2</sup>.

### Accesorios adicionales:

Funda de protección. Evita que los alimentos se resequen y propaguen olores.

Funda térmica. Une a las prestaciones anteriores la capacidad de conservar la temperatura durante el servicio.

Soporte para bandejas. Equipando el PM 84 Estándar con un kit de soportes para bandejas se puede adaptar rápidamente para apilar 20 bandejas con una anchura mínima de 53 cm. De esta manera podrá utilizar el carro para recoger mesas y como espacio de almacenamiento adicional junto al lavavajillas.

| MODELO                      | CAPACIDAD   | Ø MAXIMO PLATO (mm.) | ALTURA MAXIMA PLATO (mm.) | DIMENSIONES (mm.) |  |
|-----------------------------|-------------|----------------------|---------------------------|-------------------|--|
| 125 PM 84 STAND             | 84 PLATOS   | 330                  | 50                        | 640x640x1860h     |  |
| 910 DBS (Carro no incluido) | 20 BANDEJAS | -                    | 50                        | 550 mm            |  |



125 PM 84 STAND  
+ 910 DBS



# SOPORTES PARA PLATOS DE CARRO

## SERIE PLEGABLE



Sólo Plate Mate hace posible lo imposible.  
Es el **único soporte para platos plegable del mundo**.  
Estos cuatro modelos de Plate Mate han sido especialmente diseñados para empresas de catering, alquiler y establecimientos con poco espacio.  
Después del uso, estos modelos pueden plegarse fácilmente para colgarlos de la pared o guardarlos en un rincón.  
La altura entre los soportes rojo y negro es fácilmente regulable mediante los pomos giratorios superiores lo que permite soportar diferentes tipos de platos o fuentes.  
Todos los modelos tienen un bastidor de tubo de acero inoxidable mientras que la columna giratoria regulable es de ABS especial alimentario y están equipados con ruedas giratorias de acero inoxidable (dos de ellas con freno).  
Pueden adquirirse con una funda de protección Plate Mate normal o térmica para evitar que los alimentos se resequen y propaguen olores.

| MODELO             | CAPACIDAD | Ø MAXIMO PLATO (mm.) | ALTURA MAXIMA PLATO (mm.) | DIMENSIONES (mm.) |  |
|--------------------|-----------|----------------------|---------------------------|-------------------|--|
| 135 PM 84 PLEGABLE | 84 PLATOS | 330                  | 50                        | 700x700x1910h     |  |
| 140 PM 78 PLEGABLE | 78 PLATOS | 330                  | 50                        | 700x700x1790h     |  |
| 145 PM 60 PLEGABLE | 60 PLATOS | 330                  | 50                        | 700x700x1490h     |  |
| 155 PM 48 PLEGABLE | 48 PLATOS | 330                  | 50                        | 700x700x1270h     |  |



# SOPORTES PARA PLATOS DE CARRO Y MESA

## SERIE TWIN



La serie de portaplatos Twin es la de mayor capacidad de la gama Plate Mate y permite alojar hasta 168 platos.

Las columnas pueden girar de forma independiente en el bastidor.

La altura entre los soportes rojo y negro es fácilmente regulable mediante los pomos giratorios superiores lo que permite soportar diferentes tipos de platos o fuentes.

Los carros y las ruedas giratorias (dos de ellas con freno) son de acero inoxidable mientras que la columna giratoria regulable es de ABS especial alimentario.

Todos los modelos Twin pueden suministrarse con funda normal o térmica para el mantenimiento de la temperatura como accesorio adicional para evitar que los alimentos se resequen y propaguen olores.

| MODELO          | CAPACIDAD  | Ø MAXIMO PLATO (mm.) | ALTURA MAXIMA PLATO (mm.) | DIMENSIONES (mm.) |  |
|-----------------|------------|----------------------|---------------------------|-------------------|--|
| 180 PM 168 TWIN | 168 PLATOS | 330                  | 50                        | 1200x600x1860h    |  |
| 170 PM 120 TWIN | 120 PLATOS | 330                  | 50                        | 1200x600x1580h    |  |
| 160 PM 96 TWIN  | 96 PLATOS  | 330                  | 50                        | 1200x600x1380h    |  |

## SERIE DE MESA



Los modelos de mesa están especialmente indicados como soportes de platos en zonas de pase en las cocinas o como expositores en buffet.

La altura entre los soportes rojo y negro es fácilmente regulable mediante los pomos giratorios superiores lo que permite soportar diferentes tipos de platos o fuentes. La columna giratoria regulable de ABS especial alimentario y se apoya sobre un soporte en cruz de acero inoxidable, provisto de patas regulables para adaptarse a las superficies irregulares.

Opcionalmente el soporte en cruz puede suministrarse con ruedas giratorias de acero inoxidable (dos de ellas con freno). Todos los modelos de mesa están equipados con un ojal para poder colgarlos en cámaras frigoríficas o del techo, por ejemplo para usarlos en barcos y con una práctica asa para facilitar aún más su transporte.

Como accesorio adicional se puede suministrar un soporte mural de acero inoxidable que, gracias al ojal de suspensión, convierte en un abrir y cerrar de ojos el modelo de mesa en un modelo de pared. La columna con platos sigue siendo giratoria. \* Apto para todo tipo de platos en función del peso del contenido del mismo.

| MODELO    | CAPACIDAD | Ø MAXIMO PLATO (mm.) | ALTURA MAXIMA PLATO (mm.) | DIMENSIONES (mm.) |  |
|-----------|-----------|----------------------|---------------------------|-------------------|--|
| 200 TM 48 | 48 PLATOS | *                    | 50                        | 360x360x1140h     |  |
| 210 TM 36 | 36 PLATOS | *                    | 50                        | 360x360x930h      |  |
| 220 TM 24 | 24 PLATOS | *                    | 50                        | 360x360x730h      |  |
| 230 TM 12 | 12 PLATOS | *                    | 50                        | 270Øx490h         |  |



# SOPORTES PARA PLATOS DE PARED

## SERIE DE PARED



Los modelos de pared de Plate Mate más pequeños son su mayor ayuda.

Son idóneos para cocinas muy pequeñas y barras de hostelería.

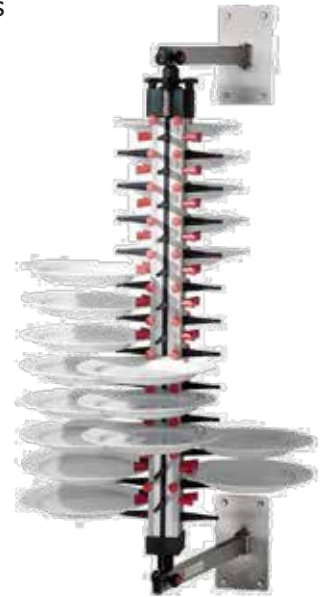
La altura entre los soportes rojos y negro es fácilmente regulable mediante los pomos giratorios superiores lo que permite soportar diferentes tipos de platos o fuentes.

Si se cuelgan uno al lado del otro, también son adecuados para almacenar bandejas.

Los modelos de pared se fijan a la misma con un soporte de acero inoxidable lo que permite desmontarlos y limpiarlos con facilidad.

Se pueden adquirir soportes sueltos como accesorio adicional.

\* Apto para todo tipo de platos en función del peso del contenido del mismo.



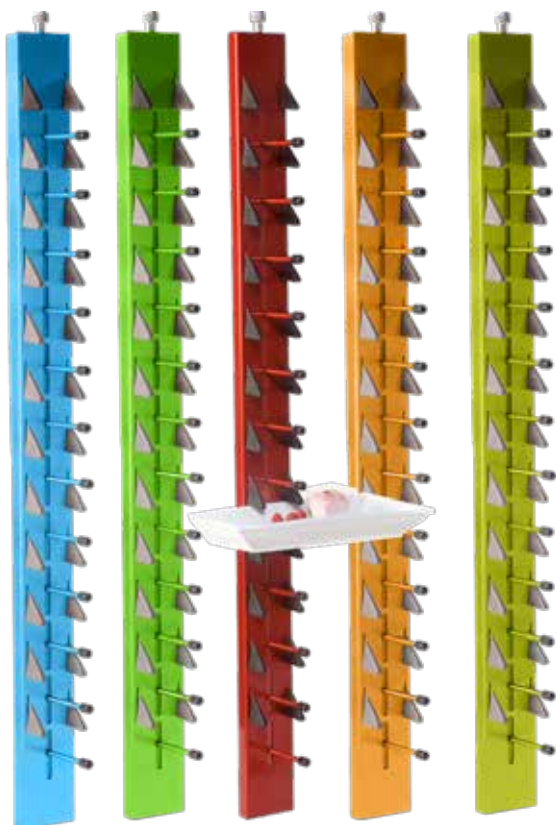
**300 WN 48**

| MODELO                                           | CAPACIDAD | Ø MAXIMO PLATO (mm.) | ALTURA MAXIMA PLATO (mm.) | DIMENSIONES (mm.) |  |
|--------------------------------------------------|-----------|----------------------|---------------------------|-------------------|--|
| 300 WM 48<br>(Incluye 2 soportes de pared 820LM) | 48 PLATOS | *                    | 50                        | 360x360x1140h     |  |
| 330 WM 21                                        | 21 PLATOS | *                    | 50                        | 70x1620h          |  |
| 340 WM 18                                        | 18 PLATOS | *                    | 50                        | 70x1410h          |  |
| 350 WM 12                                        | 12 PLATOS | *                    | 50                        | 70x990h           |  |
| 360 WM 09                                        | 9 PLATOS  | *                    | 50                        | 70x770h           |  |
| 370 WM 06                                        | 6 PLATOS  | *                    | 50                        | 70x570h           |  |



# SOPORTES PARA PLATOS DE PARED DESING LINE

## SERIE HEAVY DUTY DESING LINE



Los modelos de pared DesignLine están disponibles en diversos colores: rojo Ferrari, blanco puro y negro azabache, aunque la versión estándar es en acero inoxidable. Además, previa solicitud, podemos suministrar este modelo en colores Nano u otros colores deseados.

La nueva columna patentada está hecha íntegramente de acero inoxidable y le garantizamos que en ella entrarán todos los platos y fuentes, independientemente de su forma, altura y tamaño.

La distancia entre los platos se puede ajustar sencillamente mediante el regulador de acero inoxidable situado en la parte superior de la columna.

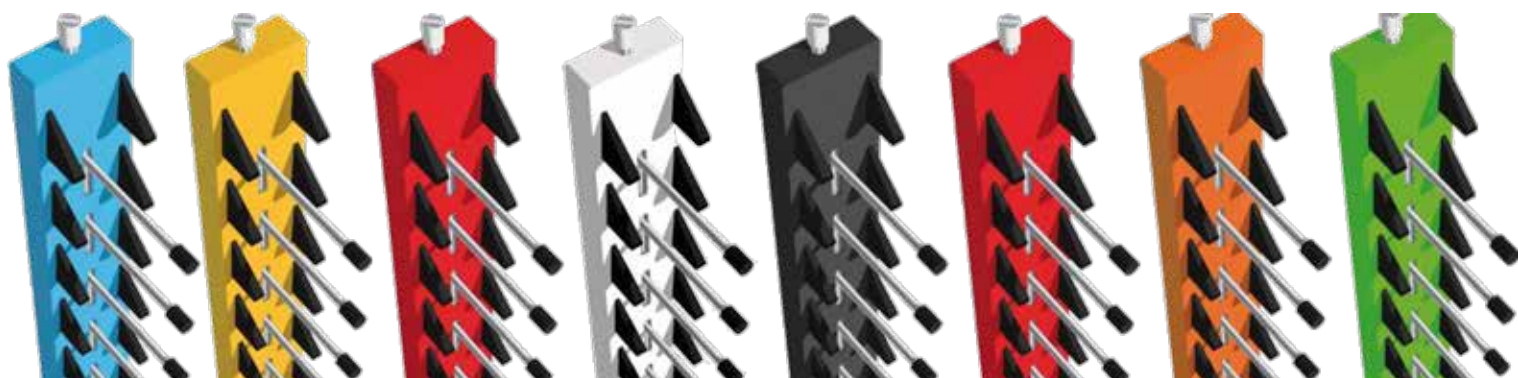
Las varillas desmontables de acero inoxidable pueden sustituirse fácilmente por varillas aún más largas para poner platos aún más grandes si fuera necesario.

La longitud estándar de las varillas es de 95 mm, pero podemos suministrar varillas de 135 mm para platos extremadamente grandes.

Todas las varillas están provistas de topes protectores de material plástico con certificado alimentario, para evitar que los platos se dañen.

\* Aptos para todos tipos de platos gracias a sus varillas reforzadas de hasta 135 mm.

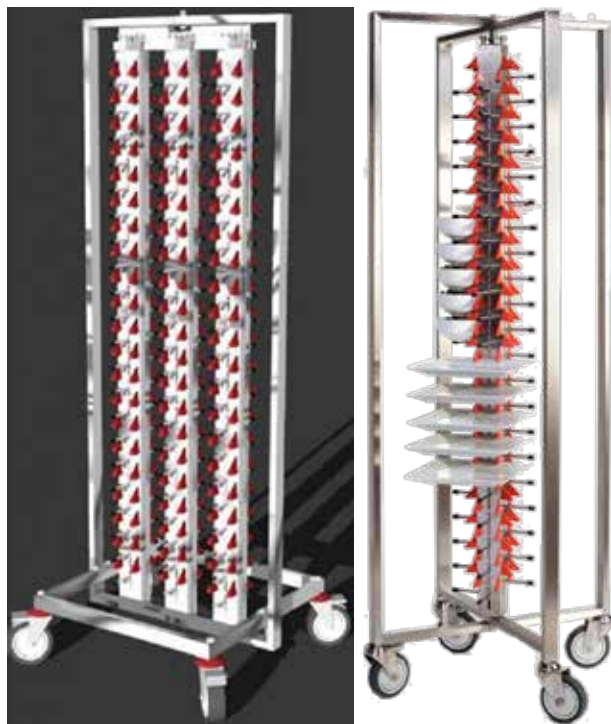
| MODELO | CAPACIDAD | COLOR         | Ø MAXIMO PLATO (mm.) | ALTURA MAXIMA PLATO (mm.) | DIMENSIONES (mm.) |  |
|--------|-----------|---------------|----------------------|---------------------------|-------------------|--|
| 401    | 12 PLATOS | INOX          | *                    | 60                        | 80x1000h          |  |
| 402    |           | ROJO FERRARI  | *                    | 60                        | 80x1000h          |  |
| 403    |           | BLANCO NIEVE  | *                    | 60                        | 80x1000h          |  |
| 404    |           | NEGRO         | *                    | 60                        | 80x1000h          |  |
| 405    |           | NANO ROJO     | *                    | 60                        | 80x1000h          |  |
| 406    |           | NANO NARANJA  | *                    | 60                        | 80x1000h          |  |
| 407    |           | NANO AMARILLO | *                    | 60                        | 80x1000h          |  |
| 408    |           | NANO VERDE    | *                    | 60                        | 80x1000h          |  |
| 409    |           | NANO AZUL     | *                    | 60                        | 80x1000h          |  |





# SOPORTES PARA PLATOS DE CARRO HEAVY DUTY

## SERIE HEAVY DUTY - SERIE HEAVY DUTY FLEX IKE



**126 PM 126  
FLEX IKE**

**400 PM 84  
HEAVY DUTY**



**123 PM 84  
FLEX IKE**

Las nuevas series de carros portaplatos Plate Mate Heavy Duty y Heavy Duty Flex Ike están fabricada en acero inoxidable y materiales de alta resistencia y se ha concebido especialmente para un uso cotidiano intensivo con una garantía de 5 años contra defectos de fabricación.

Además, son aptos para platos y fuentes con formas y alturas de hasta 130 mm, algo único para un portaplatos.

Los cuatro o seis reguladores de acero inoxidable, (en función del modelo), situados en la parte superior de la columna permiten ajustar fácilmente el espacio entre los platos.

Gracias a ello, se pueden colocar al mismo tiempo cuatro o seis tipos distintos de platos o fuentes.

La varillas desmontables de acero inoxidable pueden sustituirse fácilmente por varillas aun más largas. La longitud estándar de las varillas es de 95 mm, pero podemos suministrar varillas de 135 mm para platos extremadamente grandes.

Como la columna está roscada en su interior, quitar y poner las varillas es muy fácil y rápido.

Los modelos standard se indican en la tabla inferior, sin embargo, podemos producir cualquier dimensión que se nos solicite.

El bastidor, plegable en el modelo PM 84 Heavy Duty y rígido en el resto de modelos, está fabricado en acero inoxidable de alta calidad y está provisto de 4 ruedas giratorias, dos de ellas con freno.

Asimismo, ofrecemos 2 tipos de fundas para el modelo PM 84 Heavy Duty.

La funda estándar es transparente provista de 4 cierres de nylon. Esta funda permite guardar y transportar los alimentos de forma higiénica.

La funda térmica especial está fabricada en una combinación de poliéster y PVC transparente con fibra de vidrio. Es capaz de mantener durante dos horas una temperatura de +4° C a + 6,5° C, a una temperatura ambiente de +20° C. En caso de platos calientes, la temperatura se puede mantener durante 15-20 minutos como máximo.

| MODELO               | CAPACIDAD  | Nº COLUMNAS | Ø MAXIMO PLATO (mm.) | ALTURA MAXIMA PLATO (mm.) | DIMENSIONES (mm.) |  |
|----------------------|------------|-------------|----------------------|---------------------------|-------------------|--|
| 400 PM 84 HEAVY DUTY | 84 PLATOS  | 1           | 380                  | 130                       | 700x700x1850h     |  |
| 123 PM 84 FLEX IKE   | 84 PLATOS  | 2           | 320                  | 130                       | 660x720x1780h     |  |
| 126 PM 126 FLEX IKE  | 126 PLATOS | 3           | 210                  | 130                       | 660x720x1780h     |  |
| 127 PM 72 FLEX IKE   | 72 PLATOS  | 3           | 210                  | 130                       | 660x720x1160h     |  |
| 128 PM 48 FLEX IKE   | 48 PLATOS  | 2           | 320                  | 130                       | 660x720x1160h     |  |

# ARMARIO CALIENTE PARA TRANSPORTE PARA PLATOS

## SERIE AC

Armario portaplatos caliente.

Novedoso sistema de transporte y almacenamiento de platos. Su versatilidad hace que el AC84S se pueda utilizar como armario caliente para platos gracias a su soporte giratorio o para bandejas o fuentes colocando las parrillas 2/1 de serie.

### Características:

Fabricado en acero inoxidable AISI 304 18/10 satinado para una fácil limpieza.

Completamente aislado para un bajo consumo energético.

Columna central portaplatos Plate Mate que permite alojar hasta 84 platos realizada en acero inoxidable y materiales duraderos concebida para un uso cotidiano intensivo.

Incorpora cuatro reguladores de acero inoxidable situados en la parte superior que permiten ajustar fácilmente el espacio entre platos lo que hace posible colocar al mismo tiempo cuatro tipos distintos de platos y fuentes.

Cuerpo de 20 niveles de guías con separación de 60 mm (guías incluidas). Con 4 parrillas en dotación.

Puerta batiente aislada con fibra de vidrio con cierre Zamak y llave.

Bloque calórico de 3000 w con recipiente para aportación de humedad.

Asa lateral para transporte.

4 Ruedas de 150 mm (2 con freno) para un fácil traslado incluso cuando el AC84S esté lleno.

Panel de control digital.

Temperatura de trabajo: +20° C // +70° C

Como opcional se puede suministrar con soporte de carro plegable Heavy Duty 84 sin columna construido en acero inox. Permite utilizar simultáneamente el armario con bandejas en caliente y el carro con la columna para el servicio de mesas.



| MODELO                                    | VOLTAJE  | POTENCIA (w.) | CAPACIDAD                       | Ø MAXIMO PLATO (mm.) | ALTURA MAX. PLATO (mm.) | DOTACION              | DIMENSIONES (mm.) | PRECIO |
|-------------------------------------------|----------|---------------|---------------------------------|----------------------|-------------------------|-----------------------|-------------------|--------|
| AC84S                                     | 230/50/1 | 3000          | 84 PLATOS<br>20 BANDEJAS GN 2/1 | 380                  | 130                     | 4 PARRILLAS<br>GN 2/1 | 950x810x1950h     |        |
| SOPORTE<br>HEAVY DUTY 84<br>(SIN COLUMNA) | -        | -             | 84 PLATOS                       | -                    | -                       | -                     | 700x700x1850h     |        |

# SOPORTES PARA VASOS Y BOTELLAS

## PLATE MATE CLIP



El Plate Mate Clip te echa una mano durante las recepciones y fiestas, tanto profesionales como privadas.

Es de fácil sujeción y encaja con casi todos los platos. El clip se sujeta en el borde del plato lo que permite tener la mano libre y el vaso seguro.

El Plate Mate Clip es el complemento ideal para publicidad o promoción al permitir poner su logotipo.

Fabricado de material sintético blanco y dotado de una goma antideslizante para que éste se adhiera sólidamente a su plato. A partir de 10.000 unidades se distribuye, también, en diferentes colores.

Pedido mínimo 1000 unidades.

Escalado y personalización consultar precios.

### MODELO

010 CLIP

## PLATE MATE BEER HOLDER



El Beer Holder es un soporte plegable diseñado para el transporte de vasos.

Permite sostener fácilmente en una mano hasta cinco vasos.

Con el Beer Holder podrá sostener cómodamente y de manera segura cervezas y refrescos durante conciertos o cualquier tipo de eventos. Después de su uso, el soporte se puede guardar cómodamente ya que se pliega fácilmente para ahorrar espacio.

Fabricado en resistente plástico reciclado ecológico.

Si se desea se puede suministrar con logos impresos. (Consultar)

Pedido mínimo de 100 unidades.

### MODELO

BEER HOLDER

## PLATE MATE SOPORTE DE BOTELLAS



El soporte de botellas Plate Mate se fabrica en acero inoxidable y está disponible en acabado inox o en color blanco.

Debido a su preciso diseño permite mantener las botellas colgadas de manera segura y ordenada en la pared además de aportar un diseño elegante y moderno.

| MODELO | COLOR  | PRECIO |
|--------|--------|--------|
| 414    | INOX   |        |
| 415    | BLANCO |        |





| MODELO           | DESCRIPCION                                                                                                        |  |
|------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
| 925 BH 168       | Funda protectora para carro 180 PM 168 TWIN                                                                        |  |
| 925 BH 120       | Funda protectora para carro 170 PM 120 TWIN                                                                        |  |
| 925 BH 96        | Funda protectora para carro 160 PM 96 TWIN                                                                         |  |
| 925 BH 84        | Funda protectora para carro 125 PM 84 estándar                                                                     |  |
| 925 BH 84C       | Funda protectora para carro 135 PM 84 plegable                                                                     |  |
| 925 BH 78C       | Funda protectora para carro 140 PM 78 plegable                                                                     |  |
| 925 BH 60C       | Funda protectora para carro 145 PM 60 plegable                                                                     |  |
| 925 BH 48C       | Funda protectora para carro 155 PM 48 plegable                                                                     |  |
| 410              | Funda protectora para carro Heavy Duty 84                                                                          |  |
| BH 84 ST THERM   | Funda térmica para carro 125 PM 84 estándar                                                                        |  |
| BH 84 C THERM    | Funda térmica para carro 135 PM 84 plegable                                                                        |  |
| BH 60 C THERM    | Funda térmica para carro 145 PM 60 plegable                                                                        |  |
| 411              | Funda térmica para carro Heavy Duty 84                                                                             |  |
| <b>870 WHSET</b> | Set de 4 ruedas (2 con freno) para soportes de mesa<br>TM 24/36/48                                                 |  |
| <b>820 LM</b>    | Soporte de pared TM 12/24/36<br>Para el modelo 200 TM 48 son necesarios dos unidades.<br>Permite rotar la columna. |  |
| <b>59</b>        | Pieza de acero inoxidable de extensión para 95 mm                                                                  |  |
| <b>60</b>        | Pieza de acero inoxidable de extensión para 135 mm                                                                 |  |
| <b>61</b>        | Parachoques rojo                                                                                                   |  |
| <b>62</b>        | Tope final rojo                                                                                                    |  |
| <b>63</b>        | Tope final negro                                                                                                   |  |



CONTENEDORES ISOTERMICOS  
BOLSAS TERMICAS  
BANDEJAS TERMICAS



## SERIE HAVA CATERING

Sistema de transporte higiénico, seguro y fiable que permite mantener una alta calidad en los alimentos.

Está disponible sin calefacción, con tapa superior o frontal y ofrece varios modelos para diferentes aplicaciones.

Los envases termoformados son de polipropileno alimentario seguro y respetuoso con el medio ambiente (PP) y muy duraderos.

Construidos en doble pared con relleno inyectado en poliuretano libre de CFC (PUR), que proporciona un excelente aislamiento. Resisten temperaturas de entre  $-40^{\circ}\text{C}$  y  $+100^{\circ}\text{C}$ .

Son apilables entre sí y ofrecen un transporte cómodo y seguro en combinación con los de carros de transporte HAVA.

**Bajo pedido se puede solicitar con carro de transporte.**



### SUS VENTAJAS:

- Ligeros y robustos.
- Excelente aislamiento.
- No aportan sabor y olor.
- Seguros.
- Higiénicos.
- Las piezas son reemplazables.
- Compatibles con medidas gastronorm.
- Las superficies son lisas sin ángulos ocultos para la limpieza.





# CONTENEDORES ISOTERMICOS

## TERBOX



Robustos contenedores isotérmicos de alta calidad diseñados para el transporte y la conservación de la temperatura en comidas y bebidas.

Construidos en doble pared con relleno inyectado en poliuretano libre de CFC (PUR) que proporciona un óptimo aislamiento con alta resistencia térmica .

Existen dos versiones, con grifo antigoteo para su utilización con líquidos fríos y calientes o sin grifo para líquidos espesos como sopas o cremas.

Terbox está fabricado en polietileno alimentario de alta densidad especial, resistente a los golpes y con una cuba de acero integrada en acero inoxidable lo que garantiza años de servicio.

La cuba de acero inoxidable de 23 litros tiene una junta de silicona que impide que los líquidos y alimentos se derramen. Además en la tapa cuenta con una válvula de escape de aire para compensar la presión.

Apilable y fácil de limpiar, se puede lavar en lavavajillas.

Disponible en color amarillo y verde.

| MODELO     | CAPACIDAD (Lts.) | GRIFO | DIMENSIONES INTERNAS (mm.) | DIMENSIONES EXTERNAS (mm.) |
|------------|------------------|-------|----------------------------|----------------------------|
| TERBOX C/G | 23               | SI    | ø300                       | 440x440x580h               |
| TERBOX S/G | 23               | NO    | ø300                       | 440x440x580h               |

## HAVA 50



Una solución pensada para pequeñas entregas cuenta con carga frontal para cubetas GN 1/2

Dispone de 4 posiciones para las cubetas, puerta desmontable con cierre de guillotina moldeado, asa de transporte en la parte superior

Ligero y por lo tanto fácilmente transportable para casi todas las edades.

Cubetas no incluidas.

Disponible en color amarillo, gris y verde.

| MODELO  | CAPACIDAD (Lts.) | Nº RACIONES MÁXIMA | DIMENSIONES INTERNAS (mm.) | DIMENSIONES EXTERNAS (mm.) |
|---------|------------------|--------------------|----------------------------|----------------------------|
| HAVA 50 | 19,5             | 15-20              | 330x275x355h               | 425x340x495h               |

## HAVA 100 - 300



HAVA 300

HAVA 100

Puerta de apertura superior desmontable con 2 cierres giratorios.

Rebaje especial en las esquinas internas de la caja que hace que sea fácil de manejar las diferentes medidas de cubetas GN que admite.

¡Sirva de inmediato! La tapa superior puede incorporar opcionalmente un compartimento especial para los cubiertos (tenedor, cuchara,).

Cubetas no incluidas.

Disponible en color amarillo, y verde.

| MODELO   | CAPACIDAD (Lts.) | Nº RACIONES MÁXIMA | DIMENSIONES INTERNAS (mm.) | DIMENSIONES EXTERNAS (mm.) |
|----------|------------------|--------------------|----------------------------|----------------------------|
| HAVA 100 | 17               | 50-70              | 530x325x100h               | 620x420x300h               |
| HAVA 300 | 35               | 120-150            | 530x325x200h               | 620x420x405h               |

# CONTENEDORES ISOTERMICOS

## HAVA 400



Robusto contenedor isotérmico de carga frontal con 7 posiciones para las bandejas GN 1/1.

Puerta batiente con cierre giratorio, fácilmente extraíble

Cubetas no incluidas.

Disponible en color amarillo y verde.

| MODELO   | CAPACIDAD (Lts.) | Nº RACIONES MÁXIMA | DIMENSIONES INTERNAS (mm.) | DIMENSIONES EXTERNAS (mm.) |
|----------|------------------|--------------------|----------------------------|----------------------------|
| HAVA 400 | 52               | 120-145            | 320x525x310h               | 465x665x440h               |

## HAVA 601 - 601M

HAVA 601M



Robusto contenedor isotérmico de carga frontal con 12 posiciones para las bandejas GN 1/1.

También está disponible con ruedas (4 ruedas, 2 de ellas con freno)

Incluye soporte para tarjeta identificativa.

**MODELO 600** - Disponible en color amarillo, verde y azul.

**MODELO 601** - Puerta desmontable con cierre de guillotina moldeado con cierre giratorio. Disponible en color gris.

**MODELO 601M** - Puerta con apertura lateral extraíble con cierre de presión. Disponible en color gris.

Cubetas no incluidas.

HAVA 601



HAVA 600

| MODELO    | CAPACIDAD (Lts.) | Nº RACIONES MÁXIMA | DIMENSIONES INTERNAS (mm.) | DIMENSIONES EXTERNAS (mm.) |
|-----------|------------------|--------------------|----------------------------|----------------------------|
| HAVA 600  | 86               | 240-290            | 330x520x500h               | 440x670x630h               |
| HAVA 601  | 83               | 240-290            | 333x540x460h               | 450x625x575h               |
| HAVA 601M | 83               | 240-290            | 333x540x460h               | 450x625x575h               |

## HAVA 600 x2



Robusto contenedor isotérmico de carga frontal ideal para las grandes entregas con 12 posiciones de bandejas GN 2/1

Marco de puerta con junta de silicona y puerta abatible extraíble con cierre de presión.

Disponible con ruedas (4 ruedas, 2 de ellas con freno)

Incluye soporte para tarjeta identificativa.

Cubetas no incluidas.

Disponible en color amarillo y verde.

| MODELO     | CAPACIDAD (Lts.) | Nº RACIONES MÁXIMA | DIMENSIONES INTERNAS (mm.) | DIMENSIONES EXTERNAS (mm.) |
|------------|------------------|--------------------|----------------------------|----------------------------|
| HAVA 600x2 | 180              | 400-500            | 535x670x500h               | 670x765x620h               |

# CONTENEDORES ISOTERMICOS

## SERIE HAVA PANADERIA - PASTERIA



**HAVA 630**



**HAVA 660**

**HAVA PIZZA  
CAJA PARA MASAS**



**HAVA  
BANDEJA PARA MASAS**

Específicamente desarrollados para los panaderos y pasteleros proporcionan fiabilidad y una higiene absoluta.

Ya sea para el transporte de helados, pasteles, pasta, productos alimenticios congelados o productos cocidos listos.

Incluso para algunos productos son ideales para el almacenamiento temporal.

La serie de panadería ofrecen 2 tipos diferentes de contenedores para tartas y para bandejas de 40x60 cm. que permite trabajar con las bandejas especiales para fermentar masas.

Son especialmente adecuados para platos eb buffet debido a su atractivo diseño.

Están fabricados de polipropileno (PP) alimentario respetuoso con el medio ambiente .

Su doble pared está inyectada con poliuretano libre de CFC (PUR), que proporciona un excelente aislamiento.

Resisten temperaturas de entre -40 ° C y +100 ° C. Son apilables entre sí.

El modelo HAVA 660 ofrece un transporte cómodo y seguro en combinación con los carros de transporte HAVA.

### VENTAJAS:

Formato de panadería con bandeja de tamaño 60x40 cm.

Ligero y robusto.

Excelente aislamiento.

No aportan sabor y olor.

Seguros.

Higiénicos.

Piezas reemplazables.

Superficies lisas sin ángulos ocultos.

Fácil limpieza a mano o a máquina.

Asas redondas y plegables.

Esquinas reforzadas de mayor estabilidad y fuerza estructural.

Incluye soporte para tarjeta identificativa.

Bandejas no incluidas.

| MODELO                     | CAPACIDAD<br>(Lts.) | Nº ESTANTES | DIMENSIONES INTERNAS<br>(mm.) | DIMENSIONES EXTERNAS<br>(mm.) |  |
|----------------------------|---------------------|-------------|-------------------------------|-------------------------------|--|
| HAVA 630                   | 53                  | 5           | 300x300x590h                  | 390x400x690h                  |  |
| HAVA 660                   | 140                 | 10          | 410x610x550h                  | 520x700x670h                  |  |
| ACCESORIOS                 |                     |             |                               |                               |  |
| HAVA BANDEJA PARA MASAS    |                     |             | 400x600x25h                   | 400x600x250h                  |  |
| HAVA PIZZA CAJA PARA MASAS |                     |             | 400x600x100h                  | 455x655x105h                  |  |



# CONTENEDORES ISOTERMICOS

## SERIE HAVA PIZZERIA



**HAVA  
ERGOLINE**



**HAVA  
640**



**HAVA  
PIZZABOX**

Robustos contenedores que permiten una entrega rápida y caliente de los productos.

Da prestigio a su establecimiento y una apariencia profesional.

Los productos para pizzerías de HAVA convencen a través de una excelente calidad, un gran diseño fresco y su robustez. Las formas suaves permiten un espacio de publicidad que se puede utilizar para promocionar su comida y servicios.

### VENTAJAS:

Robusto y duradero.

Excelente aislamiento.

Amortiguadores de gas instalados en la tapa con bisagras con cierre para la carga y descarga.

Diseño actual.

Gran espacio exterior para la publicidad.

No aporta sabor y olor.

Higiénico.

Piezas reemplazables.

Superficies lisas sin ángulos ocultos.

Fácil la limpieza a mano o a máquina.

Bolsas térmicas no incluidas.



**HAVA 180**



**HAVA  
640 THERMO HEATER  
CALEFACTABLE**

| MODELO        | CAPACIDAD (Lts.) | COLORES DISPONIBLES            | DIMENSIONES INTERNAS (mm.) | DIMENSIONES EXTERNAS (mm.) |  |
|---------------|------------------|--------------------------------|----------------------------|----------------------------|--|
| HAVA ERGOLINE | 110              | Rojo, naranja, blanco y negro  | 500x500x400h               | 720x550x480h               |  |
| HAVA 640      | 54               | Rojo, amarillo, blanco y negro | 530x380x270h               | 600x460x375h               |  |
| HAVA PIZZABOX | 70               | Rojo y negro                   | 460x460x330h               | 600x460x375h               |  |
| HAVA 180      | 11               | Rojo                           | 300x200x180h               | 350x240x240h               |  |

| MODELO                 | VOLTAJE      | POTENCIA (w.) | TEMP. (° C) | CAPACIDAD (Lts.) | COLORES DISPONIBLES | DIMENSIONES INTERNAS (mm.) | DIMENSIONES EXTERNAS (mm.) |  |
|------------------------|--------------|---------------|-------------|------------------|---------------------|----------------------------|----------------------------|--|
| HAVA 640 THERMO HEATER | 220/50/1 12V | 40            | 65          | 54               | Rojo                | 530x380x270h               | 600x460x375h               |  |

# BOLSAS TERMICAS

## SERIE HAVA TRANSPORTE



Las bolsas térmicas son ideales para la entrega desde el vehículo a la puerta de sus clientes. Están disponibles en diferentes tamaños y colores. Ofrecen alta calidad y un moderno diseño, que a su vez aumenta la buena reputación y el prestigio de su establecimiento. Son bolsas térmicas sin resistencias fabricadas en poliéster y nylon aislados. Debido a su excelente aislamiento no son necesarias las caras bolsas calefactadas.

### VENTAJAS:

- Muy duradero.
- Sin costes adicionales.
- Excelente aislamiento.
- Fácil de limpiar.
- Fácil de manejar.
- Ahorro de espacio en el almacenaje.
- Diseño atractivo.
- Con cierres de velcro rápidos y seguros.
- Robustas.

| MODELO | DESCRIPCION              | APTO PARA     | DIMENSIONES (mm.) |  |
|--------|--------------------------|---------------|-------------------|--|
| AV11   | BOLSA CUADRADA           | HAVA 640      | 380x380x250h      |  |
| AV12   | BOLSA RECTANGULAR        | HAVA 640      | 350x230x230h      |  |
| AV13   | BOLSA PARA PIZZAS        | HAVA ERGOLINE | 350x350x200h      |  |
| AV14   | BOLSA PARA PIZZAS        | HAVA ERGOLINE | 400x400x200h      |  |
| AV15   | BOLSA PARA PIZZAS        | HAVA ERGOLINE | 450x450x200h      |  |
| AV16   | BOLSA PARA PIZZAS TURCAS | -             | 520x230x150h      |  |
| AV17   | BOLSA RECTANGULAR        | HAVA 640      | 500x360x240h      |  |
| AV18   | BOLSA PARA PIZZAS        | HAVA PIZZABOX | 350x350x150h      |  |
| AV19   | BOLSA DE SERVICIO        | HAVA PIZZABOX | 450x220x330h      |  |



AV18



# CONTENEDORES ISOTERMICOS

## SERIE HAVA MEDICAL



Máxima fiabilidad durante el transporte de los productos médicos sensibles a la temperatura sin interrumpir la cadena de frío. Los contenedores isotérmicos medical permiten un transporte ecológico, higiénico y seguro de los productos sensibles a la temperatura, como las vacunas, la sangre, los órganos, los productos farmacéuticos y otros productos perecederos. En su construcción se utilizan los mejores materiales. Son de doble pared con poliuretano libre de CFC (PUR) y resisten a intervalos de temperatura de  $-40^{\circ}\text{C}$  a  $100^{\circ}\text{C}$ . Sus paredes extremadamente gruesas proporcionan un excelente aislamiento.

Todos los productos de la serie F Medical pueden asegurar el transporte de diferentes rangos de temperatura de por ejemplo  $2^{\circ}\text{C}$  hasta  $+8^{\circ}\text{C}$ . HAVA Medical no solo garantiza muy bajas temperaturas de menos de  $-30^{\circ}\text{C}$ , sino también el mejor rendimiento en altas temperaturas tropicales y con mucha humedad sin fuente de alimentación externa.

La parte interior de la tapa superior cuenta con un compartimento especial para los elementos de refrigeración. Esto permite un transporte higiénico de sus productos y permite una clara separación de las placas de hielo con el producto.

Son apilables entre sí y ofrecen un transporte cómodo y seguro en combinación con los carros de transporte serie F.

### VENTAJAS:

Permite ser bloqueado mediante candado.

Ligero y robusto.

Excelente aislamiento.

Resiste temperaturas de entre  $-40^{\circ}\text{C}$  y  $+100^{\circ}\text{C}$ .

Compartimento especial para el dispositivo de monitorización de la temperatura (f10 y f20).

Compartimento especial para los elementos de refrigeración.

No aporta sabor ni olor.

Fiable, reutilizable e higiénica.

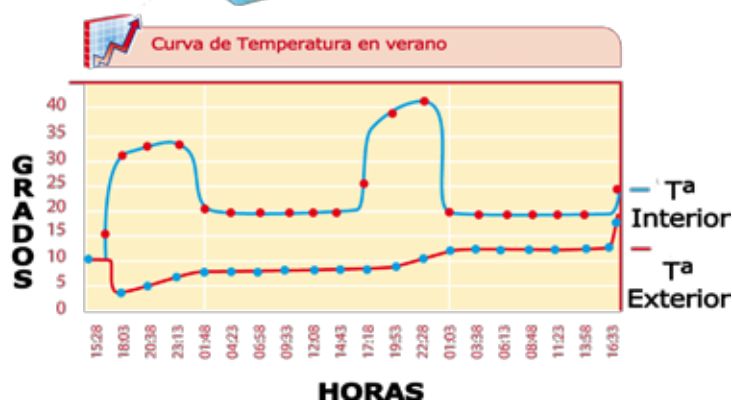
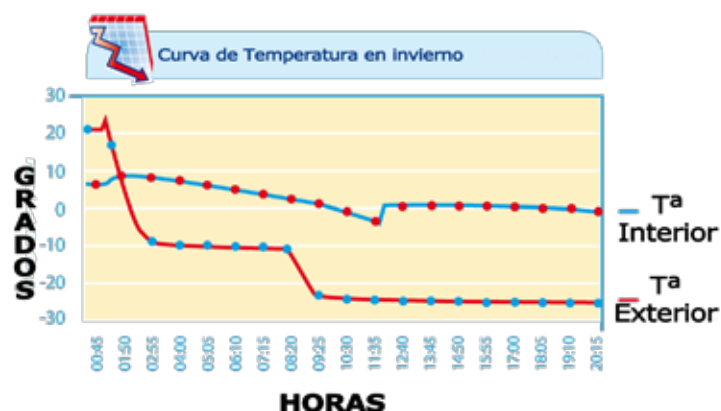
Piezas reemplazables.

Superficies lisas sin ángulos ocultos.

Fácil v limpieza a mano o a máquina.

Disponible con asas (f25, f40 y f55) (opcional).

Incluye soporte para tarjeta identificativa.



| MODELO   | CAPACIDAD (Lts.) | DIMENSIONES INTERNAS (mm.) | DIMENSIONES EXTERNAS (mm.) |
|----------|------------------|----------------------------|----------------------------|
| HAVA F55 | 50               | 445x295x400h               | 610x470x585h               |
| HAVA F40 | 35               | 445x295x290h               | 610x470x470h               |
| HAVA F25 | 20               | 285x265x270h               | 455x445x455h               |
| HAVA F20 | 9,5              | 170x225x245h               | 310x400x360h               |
| HAVA F10 | 3,5              | 110x165x190h               | 260x310x300h               |



# BANDEJAS TERMICAS

## SERIE HAVA MENU COMPLET

HAVA  
MENU COMPLET



HAVA  
RESITAL C/C



HAVA  
PRESTIGE C/C



COMPATIBLE  
CON VAJILLA  
ARCOROC

HAVA  
MULTITRAY

Fiabiles y eficientes permiten el ahorro de costes en la distribución de comidas en hospitales, geriátricos, escuelas, servicios y comidas a domicilio. Estas bandejas aisladas ofrecen soluciones bien pensadas para una comida completa (desayuno, almuerzo o cena) con platos, bebidas, sopas, cubiertos, servilleta, tarjeta del menú del paciente, etc. Los platos fríos y calientes se pueden servir al mismo tiempo en una bandeja. Cada plato de porcelana está perfectamente separado del otro plato sin influir en su temperatura. La cubierta de la bandeja cubre el alimento en condiciones seguras de higiene y temperatura. Por lo tanto no se requiere ningún carro de transporte cerrado. Son de doble pared con poliuretano libre de CFC (PUR), que proporciona un excelente aislamiento. Resiste temperaturas de entre -40 ° C a +85 ° C. Las bandejas de polipropileno resisten temperaturas de hasta 100 °C.

Los carros de transporte de acero inoxidable HAVA Trolley proporcionan una solución económica, pero segura.

**MODELO MENU COMPLET** - Incluye vajilla de porcelana con tapa resistente a hasta 200° C. Disponible en color amarillo y azul.

**MODELO MULTITRAY** - Compatible con vajillas **ARCOROC**. Vajilla no incluida (excepto modelo Menú Complet)

### VENTAJAS:

Ligero, robusto e higiénico.

Platos fríos y calientes en una bandeja.

Excelente aislamiento y transporte seguro.

No hay necesidad de carros de transporte cerrados.

Perfectamente apilables.

Diseñados para años de servicio.

De fácil la limpieza a mano o a máquina.

| MODELO            | Nº DIVISIONES | CARACTERISTICAS                                                                                                                                                                   | CIERRE | PORTA TARJETAS | DIMENSIONES (mm.) |
|-------------------|---------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|----------------|-------------------|
| HAVA MENU COMPLET | 3             | 1 - Bandeja rectangular 270 mm.<br>1 - Bandeja rectangular 170 mm.<br>1 - Bol ø 120 mm.                                                                                           | SI     | SI             | 380x450x120h      |
| HAVA RESITAL C/C  | 5             | 1 - Plato llano ø 230 mm. o bol ø 120 mm.<br>1 - Plato hondo ø 200 mm. o bol ø 120 mm.<br>1 - Plato oval 170 mm. o bol ø 120 mm.<br>1 - Bol ø 120 mm.<br>1 - Taza de café 170 ml. | SI     | SI             | 535x385x120h      |
| HAVA RESITAL S/C  | 5             | 2 - Plato llano ø 230 mm. o bol ø 120 mm.<br>1 - Plato hondo ø 200 mm. o bol ø 120 mm.<br>1 - Plato oval 170 mm. o bol ø 120 mm.<br>1 - Bol ø 120 mm.<br>1 - Taza de café 170 ml. | NO     | SI             | 535x385x120h      |
| HAVA PRESTIGE C/C | 6             | 1 - Plato llano ø 230 mm. o plato hondo ø 200 mm.<br>2 - Plato oval 170 mm. o bol ø 120 mm.<br>1 - Plato oval 140 mm.<br>1 - Bol ø 120 mm.<br>1 - Taza de café 170 ml.            | SI     | SI             | 535x385x120h      |
| HAVA PRESTIGE S/C | 6             | 1 - Plato llano ø 230 mm. o plato hondo ø 200 mm.<br>2 - Plato oval 170 mm. o bol ø 120 mm.<br>1 - Plato oval 140 mm.<br>1 - Bol ø 120 mm.<br>1 - Taza de café 170 ml.            | NO     | SI             | 535x385x120h      |
| HAVA MULTITRAY    | 5             | VER FOTO                                                                                                                                                                          | NO     | NO             | 510x390x120h      |
| HAVA RIVERA       | 4             | -                                                                                                                                                                                 | NO     | NO             | 535x385x120h      |
| HAVA EURO         | 5             | -                                                                                                                                                                                 | NO     | NO             | 535x385x120h      |
| HAVA HARMONIE     | 5             | -                                                                                                                                                                                 | NO     | NO             | 535x385x100h      |
| HAVA SINFONIE     | 4             | -                                                                                                                                                                                 | NO     | NO             | 535x385x100h      |
| HAVA TIFFANY      | 4             | -                                                                                                                                                                                 | NO     | NO             | 535x385x120h      |

## ACCESORIOS

| MODELO                                                             | CAPACIDAD BANDEJAS | DIMENSIONES (mm.) |
|--------------------------------------------------------------------|--------------------|-------------------|
| TROLLEY 12                                                         | 12                 | 1000x600x1000h    |
| TROLLEY 20                                                         | 20                 | 1000x600x1500h    |
| SET DE PORCELANA REFRACTARIA PARA MODELOS HAVA PRESTIGE, Y RESITAL |                    |                   |

# CONTENEDORES ISOTERMICOS

## SERIE HAVA MILITAR

**HAVA 50 MILITAR**

**HAVA 100 MILITAR**

**HAVA 300 MILITAR**

**HAVA 400 MILITAR**

**HAVA 600 MILITAR**

**HAVA TERBOX MILITAR**

Bajo condiciones extremas los contenedores isotérmicos militares HAVA cumplen las más altas exigencias.

En el acceso a terrenos difíciles o con condiciones ambientales hostiles, en el desierto o en el campo y desde hace más de 20 años han demostrado internacionalmente una fiabilidad excepcional gracias a su alta robustez, materiales ligeros y un excelente aislamiento.

Los mejores materiales sin fuente de alimentación externa para una temperatura de transporte segura que garantiza la higiene de alimentos o líquidos. Disponible en diversos tipos con puertas frontales o superiores. Los envases termoformados son de polipropileno alimentario seguro y respetuoso con el medio ambiente (PP) y muy duraderos. Están formados por una doble pared con poliuretano libre de CFC (PUR), que proporciona un excelente aislamiento. Resisten temperaturas de entre -40 ° C y +100 ° C.

Con HAVA MILITAR está garantizado un servicio rápido y fácil a los soldados. Son apilables entre sí. El transporte es cómodo y seguro con los carros de transporte HAVA, especialmente en los campamentos.

### VENTAJAS:

Ligero y robusto.

Sin calefacción.

Opcionalmente disponible con cubertería.

No aporta sabor ni olor.

Seguro.

Higiénico.

Piezas reemplazables.

Compatible con bandejas gastronorm.

Superficies lisas sin ángulos ocultos.

Facilitar la limpieza a mano o a máquina.

Con asas redondas y plegables.

Esquinas reforzadas para aumentar la estabilidad y la fuerza estructural.

Incluye soporte para tarjeta identificativa.

Bandejas no incluidas.

**MODELO 601 Y 601M - Color gris**

| MODELO             | CAPACIDAD (Lts.) | Nº RACIONES MÁXIMA | GRIFO | DIMENSIONES INTERNAS (mm.) | DIMENSIONES EXTERNAS (mm.) |
|--------------------|------------------|--------------------|-------|----------------------------|----------------------------|
| TERBOX C/G MILITAR | 23               | -                  | SI    | ø300                       | 440x440x580h               |
| TERBOX S/G MILITAR | 23               | -                  | NO    | ø300                       | 440x440x580h               |
| HAVA 50 MILITAR    | 19,5             | 15-20              | -     | 330x275x355h               | 425x340x495h               |
| HAVA 100 MILITAR   | 17               | 50-70              | -     | 530x325x100h               | 620x420x300h               |
| HAVA 300 MILITAR   | 35               | 120-150            | -     | 530x325x200h               | 620x420x405h               |
| HAVA 600 MILITAR   | 86               | 240-290            | -     | 330x520x500h               | 440x670x630h               |
| HAVA 601 MILITAR   | 83               | 240-290            | -     | 333x540x460h               | 450x625x575h               |
| HAVA 601M MILITAR  | 83               | 240-290            | -     | 333x540x460h               | 450x625x575h               |
| HAVA 400 MILITAR   | 52               | 120-145            | -     | 320x525x310h               | 465x665x440h               |
| HAVA 600x2 MILITAR | 180              | 400-500            | -     | 535x670x500h               | 670x765x620h               |

## **CONDICIONES GENERALES DE VENTA**

### **Pedidos**

Todo pedido implica la aceptación formal de estas condiciones.

Los pedidos se cursarán una vez recibido el presupuesto y el condicionado general de venta firmados.

Horequip se reserva el derecho de posponer entregas sin que se le reclamen daños y perjuicios, salvo indicación especial en la aceptación del pedido.

### **Precios**

Los precios indicados en la tarifa son precios de venta al público recomendados a los que se cargará el I.V.A. vigente.

Los precios pueden ser modificados, con previo aviso a las partes implicadas, por consideración de Horequip.

### **Transporte y embalaje**

El transporte de la mercancía se realizara mediante las agencias de transporte designadas por Horequip.

Los portes serán pagados para pedidos superiores a 500 € de compra en península (Canarias y Baleares consultar).

Toda anomalía o incidencia que ocurra en el transporte debe ser reclamada por el destinatario a la agencia correspondiente en el momento de la recepción (máximo en las 24 horas siguientes), hacerlo constar en el albarán de entrega y comunicarlo a Horequip. Pasado este tiempo Horequip no se podrá hacer cargo de las reclamaciones.

El embalaje estándar esta incluido en el precio.

### **Recambios**

Los repuestos y accesorios se suministran siempre al contado, en su defecto contra-rembolso.

Portes a cargo del destinatario.

### **Cancelación de pedidos y devoluciones**

Sólo se aceptará cambio o devolución de género previa autorización y deberá estar en perfectas condiciones y con su embalaje original, siempre libre de gastos y portes (por cuenta del comprador).

En caso de recibir la devolución sin su embalaje original se cargará un 10% del valor de la máquina por éste concepto.

No se aceptaran cancelaciones ni devoluciones en el caso de maquinaria de fabricación especial. En el caso especial de aceptación de cancelación, esta ocasionara un cargo mínimo del 50% del precio total.

### **Garantía**

La garantía será de un año para piezas defectuosas de fabricación.

Quedan excluidas de esta garantía todas las piezas de desgaste por uso cotidiano o cuyo desperfecto sea ocasionado por una incorrecta utilización de la máquina así como la mano de obra necesaria para su sustitución.

### **Forma de pago**

El pago se realizará al contado salvo que al comprador se le haya concedido crédito en cuyo caso se realizarán giros bancarios.

### **Jurisdicción**

En caso de litigio comprador y vendedor renuncian a todo fuero y jurisdicción y se someterán incondicionalmente a los tribunales de Cantabria.

### **Modificaciones**

La continua evolución de nuestros productos y los posibles errores tipográficos nos obliga a reservarnos posibles modificaciones en la información que les facilitamos en éste catálogo como son los precios, modelos, dimensiones, fotografías y características las cuales pueden sufrir cambios sin previo aviso, sin ser ello motivo alguno de reclamación por parte del comprador.

Queda prohibida la reproducción total o parcial de éste catálogo.





**HOREQUIP**  
QUALITY & SERVICE

Tel.: 942 60 52 72  
Fax: 942 61 28 00  
info@plate-mate.es  
**www.plate-mate.es**

