

PRODUCTOS
NUEVOS

VOLLRATH®





Amplíe su margen de reparto y brinde experiencias con calidad de restaurante para sus clientes en la comodidad de su hogar.

Serie 3

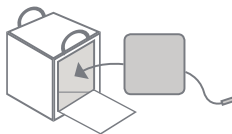
La pauta de referencia del ingenio térmico. La comida caliente genera calor en la bolsa mientras que el aislamiento de alto rendimiento ayuda a retenerlo, manteniendo la comida caliente y deliciosa.



Serie 5 CON ALMOHADILLA TÉRMICA



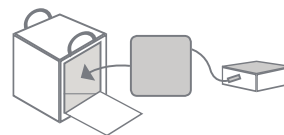
El siguiente paso en nuestra línea de bolsas de reparto incluye una almohadilla térmica que precalienta la bolsa. Coloque la comida caliente en la bolsa precalentada, desenchufe la almohadilla térmica y listo. O use el cable de alimentación opcional de 12 V en el automóvil para calentar continuamente la bolsa durante el transporte.



Serie 5 CON ALMOHADILLA TÉRMICA Y FUENTE DE ALIMENTACIÓN



Optimice la temperatura de la bolsa, la calidad del alimento y el margen de reparto. Seleccione la temperatura, precaliente la bolsa y caliéntela continuamente durante el transporte. Use el cargador de 12 V incluido en el automóvil para recargar la batería de iones de litio entre los repartos.



Bolsas de banquetería

FORRO DE VINILO

(mediano – fuentes de medio tamaño o 12 bebidas grandes)

- Se ofrece divisor de 12 compartimentos para mantener las bebidas, sopas y otros líquidos en posición vertical y organizados (incluido en la Serie 5)

FORRO EXTRAÍBLE

(mediano - fuentes de medio tamaño/grande - fuentes de tamaño completo)

- Forro antiderrames extraíble para facilitar la limpieza
- Los separadores de fuentes brindan soporte adicional para apilar las fuentes
- Manijas laterales reforzadas para facilitar el levantamiento (tamaño grande)



Bolsas para pizza

- Presillas trabantes de alta resistencia para mantener el producto seguro
- Exclusiva correa de anclaje para afianzar la bolsa a una parrilla de bicicleta o para colgarla
- Manija adicional para brindar estabilización durante la descarga



Bolsas tipo torre

- Correas de transporte y correas de mochila ajustables y de alta resistencia
- Abatibles para facilitar el almacenamiento
- El inserto de bastidor de alambre opcional ofrece repisas ajustables y se pliega para su almacenamiento
- Correa de anclaje para asegurar la bolsa - ideal para reparto en bicicleta y motoneta
- Correa del reposacabeza y cuña niveladora - para mantener la bolsa y el contenido seguros durante el transporte
- Orificio metálico para el escape de vapor



Bolsas de mochila para reparto de alimentos

- Correas de mochila ajustables - ideales para reparto en bicicleta y motoneta
- Bastidor de plástico integrado - para estabilizar levemente la bolsa
- Orificio metálico para el escape de vapor



VOLLRATH.com/delivery-bags

Visítenos en línea para obtener más información sobre nuestras bolsas de reparto. Mire videos demostrativos, vea nuestra tabla de capacidades y descargue el folleto ampliado de Vollrath.

Conservadoras de alimento de polipropileno expandido (EPP), Serie 3



- El material liviano, pero duradero y resistente mantiene durante horas la temperatura de los alimentos y las bebidas
- Ideal para llevar fuentes de comida de tamaño completo de hasta 6" (15,2 cm) de profundidad (también son aptas para albergar fuentes de medio tamaño y tamaño un tercio)
- El diseño exclusivo y atractivo es excelente para servir
- El cargador superior tiene orificios que permiten cerrar las conservadoras con cremallera para brindar un reparto seguro y a prueba de manipulaciones indebidas
- La versión abatible se pliega para facilitar el almacenamiento
- Carga superior para facilitar el acceso
- Material de polipropileno expandido (EPP) resistente al agua
- 100 por ciento reciclables
- Mangos ergonómicos para un transporte seguro y cómodo
- Aptas para lavavajillas



VEPPT308, cargador superior



PRÓXIMAMENTE
VEPPC306, abatida



VEPPC306, totalmente armada
y tapa abierta



Portaletrero de 6 3/4" x 4 1/4" (17 x 11 cm) para
exhibir la marca o poner etiquetas



Divisor opcional para separar los alimentos



Los diseños universales de patas y tapas
permiten anidar las conservadoras, incluso
con aquellas de otros fabricantes, para un
transporte fácil y seguro

VOLLRATH.com/delivery-bags

Visítenos en línea para ver toda nuestra oferta de conservadoras de polipropileno expandido (EPP).



Moldes para pizza Press Cut

Nuestros moldes para pizza Press Cut con certificación NSF están fabricados con aluminio serie 3000 calibre 14 (1,5 mm) de alta calidad que ofrece excelentes propiedades térmicas para una experiencia de horneado sin igual. El borde definido corta la masa de pizza fresca en un círculo perfecto todo el tiempo.



Cuatro tipos:



MOLDE LISO retiene el aceite y calienta uniformemente para darle a la corteza un acabado clásico



MOLDE EXTRAPERFORADO permite un flujo de calor mejorado, lo cual se traduce en un tiempo de horneado más corto y las cortezas más crujientes



MOLDE PERFORADO permite un flujo de calor adicional, lo cual se traduce en un tiempo de horneado corto y cortezas crujientes



MOLDE TOTALMENTE PERFORADO permite el máximo flujo de calor, lo cual se traduce en el tiempo de horneado más rápido y las cortezas más crujientes

Tres acabados:



ACABADO NATURAL

- Resistencia superior - resiste abolladuras y deformaciones



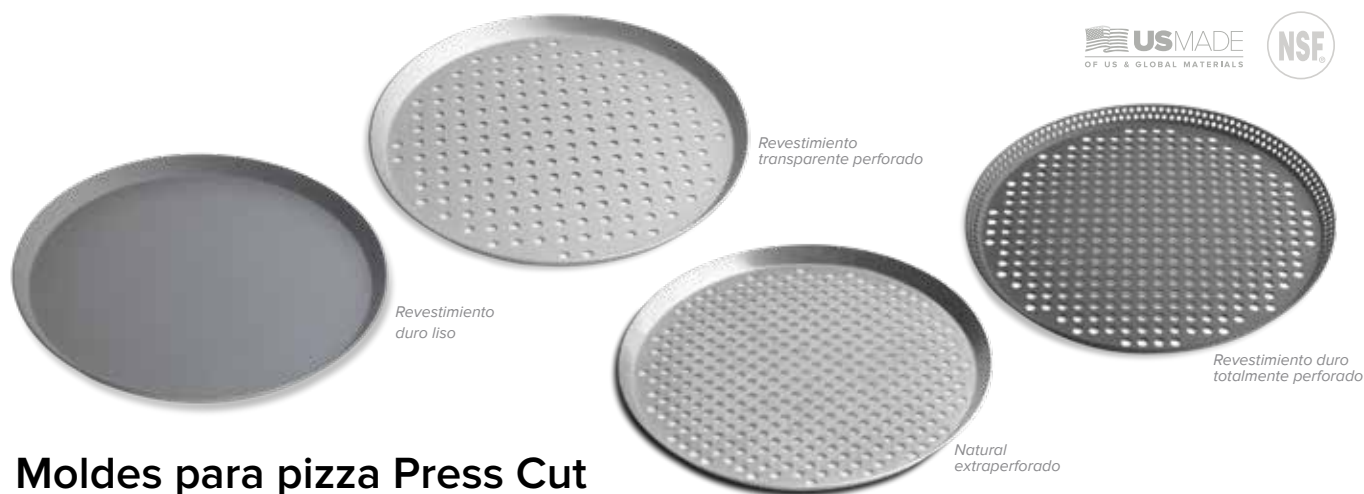
ACABADO CON REVESTIMIENTO TRANSPARENTE

- Sella una superficie naturalmente porosa con una película anodizada que no se descascara ni astilla
- La superficie endurecida es resistente a la abrasión
- Mantiene el color de aluminio natural del molde
- Brinda un acondicionamiento más fácil
- Resistente a la corrosión para reducir la oxidación y las manchas



ACABADO CON REVESTIMIENTO DURO

- La mejor superficie endurecida para una máxima resistencia a la abrasión
- Acabado oscuro esencial para uso en horno infrarrojo (IR)
- Una superficie perfecta para el acondicionamiento
- Resistente a la corrosión para reducir la oxidación y las manchas



Moldes para pizza Press Cut

DIÁM. DE REBORDE SUPERIOR PULG (CM)	ALTURA PULG (CM)	NATURAL		REVESTIMIENTO TRANSPARENTE		REVESTIMIENTO DURO		LOTE CAJA
		NÚM. ART.	PRECIO VENTA	NÚM. ART.	PRECIO VENTA	NÚM. ART.	PRECIO VENTA	
LISO – CALIBRE 14 (1,5 MM)								
7 (17,8)	¾ (1,9)	PC07SN	\$4.80	PC07SCC	\$7.10	PC07SHC	\$10.40	12
8 (20,3)	¾ (1,9)	PC08SN	\$5.30	PC08SCC	\$7.70	PC08SHC	\$11.40	12
9 (22,9)	¾ (1,9)	PC09SN	\$5.80	PC09SCC	\$8.50	PC09SHC	\$12.70	12
10 (25,4)	¾ (1,9)	PC10SN	\$7.20	PC10SCC	\$10.60	PC10SHC	\$15.50	12
11 (27,9)	¾ (1,9)	PC11SN	\$7.30	PC11SCC	\$11.30	PC11SHC	\$17.50	12
12 (30,5)	¾ (1,9)	PC12SN	\$8.80	PC12SCC	\$12.80	PC12SHC	\$19.50	12
13 (33)	¾ (1,9)	PC13SN	\$10.10	PC13SCC	\$14.80	PC13SHC	\$19.80	12
14 (25,4)	¾ (1,9)	PC14SN	\$11.50	PC14SCC	\$16.90	PC14SHC	\$21.40	12
15 (38,1)	¾ (1,9)	PC15SN	\$13.10	PC15SCC	\$19.20	PC15SHC	\$23.80	12
16 (40,6)	¾ (1,9)	PC16SN	\$14.20	PC16SCC	\$20.80	PC16SHC	\$27.00	12
18 (45,7)	¾ (1,9)	PC18SN	\$16.20	PC18SCC	\$23.70	PC18SHC	\$29.60	12
PERFORADO – CALIBRE 14 (1,5 MM)								
7 (17,8)	¾ (1,9)	PC07PN	\$6.40	PC07PCC	\$9.20	PC07PHC	\$12.00	12
8 (20,3)	¾ (1,9)	PC08PN	\$6.80	PC08PCC	\$9.70	PC08PHC	\$13.00	12
9 (22,9)	¾ (1,9)	PC09PN	\$7.30	PC09PCC	\$10.40	PC09PHC	\$14.30	12
10 (25,4)	¾ (1,9)	PC10PN	\$8.60	PC10PCC	\$12.40	PC10PHC	\$17.10	12
11 (27,9)	¾ (1,9)	PC11PN	\$9.10	PC11PCC	\$13.10	PC11PHC	\$19.10	12
12 (30,5)	¾ (1,9)	PC12PN	\$10.10	PC12PCC	\$14.50	PC12PHC	\$21.10	12
13 (33)	¾ (1,9)	PC13PN	\$11.40	PC13PCC	\$16.30	PC13PHC	\$21.30	12
14 (25,4)	¾ (1,9)	PC14PN	\$12.70	PC14PCC	\$18.30	PC14PHC	\$23.00	12
15 (38,1)	¾ (1,9)	PC15PN	\$14.20	PC15PCC	\$20.40	PC15PHC	\$25.40	12
16 (40,6)	¾ (1,9)	PC16PN	\$15.30	PC16PCC	\$22.00	PC16PHC	\$28.50	12
18 (45,7)	¾ (1,9)	PC18PN	\$17.20	PC18PCC	\$24.60	PC18PHC	\$31.20	12
EXTRAPERFORADO – CALIBRE 14 (1,5 MM)								
7 (17,8)	¾ (1,9)	PC07XPN	\$7.70	PC07XPCC	\$11.50	PC07XPHC	\$13.60	12
8 (20,3)	¾ (1,9)	PC08XPN	\$8.10	PC08XPCC	\$12.00	PC08XPHC	\$14.50	12
9 (22,9)	¾ (1,9)	PC09XPN	\$8.60	PC09XPCC	\$12.70	PC09XPHC	\$15.80	12
10 (25,4)	¾ (1,9)	PC10XPN	\$9.90	PC10XPCC	\$14.60	PC10XPHC	\$20.00	12
11 (27,9)	¾ (1,9)	PC11XPN	\$10.30	PC11XPCC	\$15.30	PC11XPHC	\$20.60	12
12 (30,5)	¾ (1,9)	PC12XPN	\$11.30	PC12XPCC	\$16.70	PC12XPHC	\$24.00	12
13 (33)	¾ (1,9)	PC13XPN	\$12.50	PC13XPCC	\$18.50	PC13XPHC	\$22.90	12
14 (25,4)	¾ (1,9)	PC14XPN	\$13.80	PC14XPCC	\$20.40	PC14XPHC	\$27.00	12
15 (38,1)	¾ (1,9)	PC15XPN	\$15.20	PC15XPCC	\$22.50	PC15XPHC	\$29.00	12
16 (40,6)	¾ (1,9)	PC16XPN	\$16.20	PC16XPCC	\$24.00	PC16XPHC	\$30.10	12
18 (45,7)	¾ (1,9)	PC18XPN	\$18.00	PC18XPCC	\$26.60	PC18XPHC	\$32.70	12
TOTALMENTE PERFORADO – CALIBRE 14 (1,5 MM)								
10 (25,4)	¾ (1,9)	–	–	–	–	PC10FPHC	\$20.00	12
12 (30,5)	¾ (1,9)	–	–	–	–	PC12FPHC	\$24.00	12
14 (35,6)	¾ (1,9)	–	–	–	–	PC14FPHC	\$27.00	12
16 (40,6)	¾ (1,9)	–	–	–	–	PC16FPHC	\$33.00	12
18 (45,7)	¾ (1,9)	–	–	–	–	PC18FPHC	\$39.00	12

Moldes ahusados para masa gruesa

- El aluminio serie 3000 calibre 14 (1,5 mm) ofrece excelentes propiedades térmicas para una experiencia de horneado sin igual
- Resistencia superior - resiste abolladuras y deformaciones
- Profundidad de 1 1/2" (3,8 cm) - ideal para pizzas de masa gruesa
- Disponibles en tres acabados: Revestimiento natural, transparente y duro
- Tamaños de diámetro de reborde superior desde 6 1/2" (16,5 cm) hasta 16" (40,6 cm)



6709CC
Revestimiento transparente

6706N
Natural

6712HC
Revestimiento duro

DIÁM. DE REBORDE SUPERIOR PULG (CM)	ALTURA PULG (CM)	NATURAL		REVESTIMIENTO TRANSPARENTE		HARD COAT		LOTE CAJA
		NÚM. ART.	PRECIO VENTA	NÚM. ART.	PRECIO VENTA	NÚM. ART.	PRECIO VENTA	
6 1/2 (16,5)	1 1/2 (3,8)	6706N	\$9.80	6706CC	\$12.60	6706HC	\$13.40	12
8 (20,3)	1 1/2 (3,8)	6708N	\$10.60	6708CC	\$13.70	6708HC	\$16.20	12
9 (22,9)	1 1/2 (3,8)	6709N	\$11.20	6709CC	\$14.50	6709HC	\$18.50	12
10 (25,4)	1 1/2 (3,8)	6710N	\$13.00	6710CC	\$16.80	6710HC	\$21.50	12
12 (30,5)	1 1/2 (3,8)	6712N	\$14.90	6712CC	\$19.30	6712HC	\$25.50	12
14 (25,4)	1 1/2 (3,8)	6714N	\$17.60	6714CC	\$22.70	6714HC	\$29.00	12
16 (40,6)	1 1/2 (3,8)	6716N	\$20.90	6716CC	\$27.00	6716HC	\$34.70	12

Moldes para hornear y servir pizza

- Los moldes de reborde ancho para pizza dejan espacio entre el borde de la corteza de la pizza y el del molde
- Los moldes de reborde angosto permiten presentar la tarta hasta el borde del molde
- Aluminio calibre 18 (1 mm)



Reborde ancho



Reborde angosto

DIÁM. PULG (CM)	REBORDE ANCHO		REBORDE ANGOSTO		L/C
	NÚM. ART.	PRECIO	NÚM. ART.	PRECIO	
8 (20,3)	WR08	\$2.10	CP08	\$2.10	12
9 (22,9)	WR09	\$2.50	CP09	\$2.50	12
10 (25,4)	WR10	\$3.00	CP10	\$3.00	12
11 (27,9)	WR11	\$3.40	CP11	\$3.40	12
12 (30,5)	WR12	\$4.10	CP12	\$4.10	12
13 (33)	WR13	\$4.50	CP13	\$4.50	12
14 (25,4)	WR14	\$5.30	CP14	\$5.30	12
15 (38,1)	WR15	\$5.90	CP15	\$5.90	12
16 (40,6)	WR16	\$6.70	CP16	\$6.70	12
18 (45,7)	WR18	\$7.90	CP18	\$7.90	12
20 (50,8)	WR20	\$10.60	CP20	\$10.60	12

Bandejas para pizza

- Permiten la máxima circulación de aire debajo de la corteza para obtener los resultados de horneado más uniformes
- Ideales para usar en hornos de pizza con correa transportadora
- Reborde sin uniones para brindar rigidez
- Aluminio

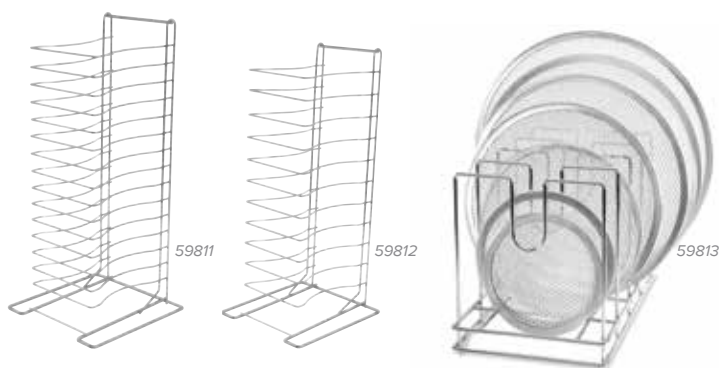


NÚM. ART.	DIÁM: PULG (CM)	LOTE CAJA	PRECIO VENTA
6509	9 (22,9)	12	\$2.40
6510	10 (25,4)	12	\$2.60
6511	11 (27,9)	12	\$3.00
6512	12 (30,5)	12	\$3.30
6513	13 (33)	12	\$3.80
6514	14 (35,6)	12	\$4.30
6515	15 (38,1)	12	\$4.50
6516	16 (40,6)	12	\$5.30
6518	18 (45,7)	12	\$6.40
6520	20 (50,8)	12	\$6.90



Preparar pizza es un arte. Crear la obra de arte perfecta requiere las herramientas perfectas. Nuestra amplia gama de utensilios y accesorios proporciona todo lo que usted necesita para preparar la pizza perfecta. Ya sea que se trate de cestas para preparar y almacenar sus moldes y bandejas, o cortadores y cuchillos que rebanan su creación maravillosamente crujiente, Vollrath lo tiene cubierto de principio a fin.

Cestas para moldes de pizza



NÚM. ART.	DESCRIPCIÓN	LOTE CAJA	PRECIO DE VENTA
59811	Cestas para moldes de pizza de 15 repisas	4	\$64.00
59812	Cestas para moldes para pizza de 11 repisas	4	\$61.10
59813	Cestas para bandejas de pizza	6	\$34.00

Herramientas para preparar masa



NÚM. ART.	DESCRIPCIÓN	DIMENSIONES (L X AN X AL): PULG (CM)	LOTE CAJA	PRECIO DE VENTA
59823	Caja para masa con certificación NSF	26 x 18 x 3 (65,2 x 44,6 x 7,6)	6	\$18.00
59824	Tapa para caja de masa con certificación NSF para 59823	26 x 18 x 1 5/16 (65,2 x 44,6 x 2,3)	12	\$11.10
59826	Rodillo para masa con cilindro de 2 3/4" (7 cm)	8 x 3 1/2 x 2 1/2 (20 x 8,8 x 6,3)	1	\$27.00
59825	Rodillo para masa con cilindro de 5" (12,7 cm)	8 x 5 7/8 x 2 1/2 (20 x 14,8 x 6,3)	1	\$32.50
59827	Raspador de masa con mango negro	6 1/2 x 3/4 x 4 1/2 (16,3 x 1,9 x 11,6)	12	\$4.90

Palas para pizza



NÚM. ART.	DESCRIPCIÓN	LARGO PULG (CM)	DIMEN. HOJA (AN X L): PULG (CM)	LOTE CAJA	PRECIO DE VENTA
59817	Pala para pizza con hoja de aluminio y mango de madera	28 (71,1)	14 x 16 (36,6 x 40,6)	12	\$19.70
59818	Pala para pizza con hoja de aluminio y mango de madera	37 (94)	14 x 16 (36,6 x 40,6)	12	\$21.20
59819	Pala para pizza con hoja de aluminio y mango de madera	54 (137,2)	14 x 16 (36,6 x 40,6)	12	\$28.80
59820	Pala para pizza con hoja de aluminio y mango de madera	66 (167,6)	14 x 16 (36,6 x 40,6)	12	\$36.00



Eliminador de burbujas, cortadores y pinzas para moldes de pizza

NÚM. ART.	DESCRIPCIÓN	DIÁMETRO PULG (CM)	LARGO PULG (CM)	LOTE CAJA	PRECIO DE VENTA
59828	Eliminador de burbujas, aluminio	1,1 (3)	32 (81,3)	24	\$9.00
59829	Eliminador de burbujas, aluminio y madera	1,1 (3)	40 (101,6)	12	\$13.40
59830	Eliminador de burbujas, aluminio	1,1 (3)	43 (109,2)	24	\$15.00
59831	Eliminador de burbujas, aluminio y madera	1,1 (3)	51 (129,5)	12	\$25.00
59832	Pinza para moldes de pizza, aluminio fundido	—	8¼ (44,9)	12	\$11.70
5981520	Cortador de pizza de alta resistencia, negro	4 (10,2)	9½ (24,4)	12	\$10.80
5981570	Cortador de pizza de alta resistencia, verde	4 (10,2)	9½ (24,4)	12	\$10.80
5981540	Cortador de pizza de alta resistencia, rojo	4 (10,2)	9½ (24,4)	12	\$10.80
59816	Cuchillo de acero inoxidable	—	22 (55,9)	24	\$21.00

Pedestales de presentación y servidor de tartas

59821

59822

59814

NÚM. ART.

Montante con pata en C

DIMENSIONES
L X AN X AL: PULG (CM)

12¼ x 12 x 7 (31 x 30,5 x 17,8)

LOTE
CAJA

12

PRECIO
DE VENTA

\$17.50

59822

Montante redondo, 7" - 9" (18 - 23 cm)

9¼ x 9¼ x 7 (23,5 x 23,5 x 17,8)

6

\$19.90

59821NSS

Manguitos antideslizantes (3) para 59821

9,6 L (24,4)

50

\$1.80

59822NSS

Manguitos antideslizantes (6) para 59822

22 L (55,9)

25

\$1.80

59814

Servidor de pizza/tarta con mango de
madera

9½ x 2¼ x 2¾
(24,1 x 59,5 x 68,3)

12

\$3.20

VOLLRATH.com/ArtofPizza

Visítenos en línea para ver toda nuestra oferta de soluciones para pizza.

VOLLRATH.com/ArtofPizza

Visítenos en línea para ver toda nuestra oferta de soluciones para pizza.

InstaCut™ 5.1

UN DISEÑO MEJORADO AUMENTA EL NIVEL DE CALIDAD DE LA PRESENTACIÓN DE LAS COMIDAS

- Las hojas dentadas de acero inoxidable cortan prolijamente una amplia variedad de frutas y verduras para reducir el ennegrecimiento y los desechos, y mejorar la presentación de los alimentos
- Las hojas dentadas requieren hasta un 50 por ciento menos de fuerza para operar
- Los sujetadores prisioneros permanecen en su sitio para que no se pierdan o ubiquen incorrectamente
- Tres veces más rápido que cortar a mano
- El bastidor de hojas no se corroe
- Los conjuntos de hojas encajables son fáciles de limpiar
- Los procesadores de cortes en cubos y rebanadas incluyen una herramienta de limpieza que se guarda cómodamente en el conjunto del bloque de empuje
- La base encaja en fuentes de tamaño un tercio y un sexto con profundidad de hasta 6" (15.2 cm)



VOLLRATH.com/ic51

Visítenos en línea para ver nuestra selección de productos.

Miniutensilios para servir

LOS MINIUTENSILIOS PARA SERVIR DE VOLLRATH BRINDAN UNA PRESENTACIÓN DIVERTIDA Y CAPRICIOSA DE PORCIONES INDIVIDUALES, APERITIVOS, ACOMPAÑAMIENTOS Y POSTRES.

- Una forma elegante de controlar el tamaño de las porciones.
- Mejora las comidas principales servidas en platos
- Mantiene en movimiento las largas líneas de banquetes al proporcionar un tamaño de porción de “tomar y llevar” previamente porcionado para los clientes
- Más higiénico que otras configuraciones de banquetes, ya que los clientes solo tocan su utensilio

Minibatería de cocina de hierro fundido

- La colección incluye minisartenes redondas y cuadradas, así como cacerolas redondas y ovaladas con tapas
- Construcción durable de hierro fundido



Minibatería de cocina de acero inoxidable

- La colección incluye minisartenes, cacerolas, cacerolas para salsas y fuentes para asar
- Acero inoxidable brillante



Minibaldes de acero inoxidable

- Acero inoxidable brillante
- Disponibles en estilo martillado y simple



Bandeja de acero inoxidable para tacos

- Aumente la capacidad de conservación invirtiendo la bandeja
- Acero inoxidable satinado



Platos Balti de acero inoxidable

- Acero inoxidable brillante



Artículos especiales de acero inoxidable

- Elija entre varios elementos exclusivos para agregar un toque creativo



Taza de acero inoxidable para papas fritas

- Disponibles en estilos satinada y brillante martillada



Minibotes de basura de acero inoxidable

- Mantenga ordenado su servicio de banquetes de bebidas calientes con los minibotes de basura
- Acero inoxidable satinado



Lata de leche de acero inoxidable

- Acero inoxidable brillante



Miniwoks de acero inoxidable

- Acero inoxidable brillante



VOLLRATH.com/mini

Visítenos en línea para ver nuestra selección de productos.

Sistema de limpieza portátil de carro complementario

El sistema de limpieza portátil de carro complementario de Stoelting es un sistema móvil y autónomo para la limpieza y desinfección de helados y equipos comerciales de servicios alimentarios.

- Incluye una manguera de 50 pies (15,2 metros) para conectarla con un suministro de agua, una bomba de agua que funciona con baterías con un tanque de agua dulce de 15 galones (56,8 litros) y un tanque de agua gris de 15 galones (56,8 litros)
- Incluye la opción de limpieza in situ con un sistema de enjuague que controla todo el proceso de limpieza y desinfección de la máquina con solo pulsar un botón



NÚM. ART.	DESCRIPCIÓN	PRECIO DE VENTA
CIPCART-1	Conexión directa al suministro de agua – 42" x 36¾" x 52⅞" (106,7 x 93,3 x 134,3 cm)	\$3,647.10
CIPCART-2	Autónomo con bomba – 36¾" x 42" x 52⅞" (93,3 x 106,7 x 134,3 cm)	\$7,777.80
CIPCART-3F3	Autónomo con bomba y sistema de enjuague hidráulico – 36¾" x 42" x 52⅞" (93,3 x 106,7 x 134,3 cm)	\$11,296.30



The Vollrath Company, L.L.C.
1236 North 18th Street
Sheboygan, WI 53081-3201

Tel. principal: 920-457-4851
Fax: 800-752-5620 o
920-459-6573

Servicio al cliente: 800-628-0830
Crédito: 920-459-5387
Servicio al cliente en Canadá: 800-695-8560
Servicios de asistencia técnica: 800-628-0832

Vollrath.com

©2019 The Vollrath Company, L.L.C. | Una empresa con certificación ISO 9001 | Documento núm. 36192 Mod. 06/19
Impreso en EE. UU. | Los precios están sujetos a cambio sin previo aviso