

Vitrinas Calientes con Iluminación LED



**Mayor flexibilidad en exhibición,
Mayor atractivo para el cliente,
Más ventas para su negocio**



PROVEN & TRUSTED SINCE 1952

Ahora con iluminación LED para un resultado positivamente brillante



3 Compartimentos
GHM-4



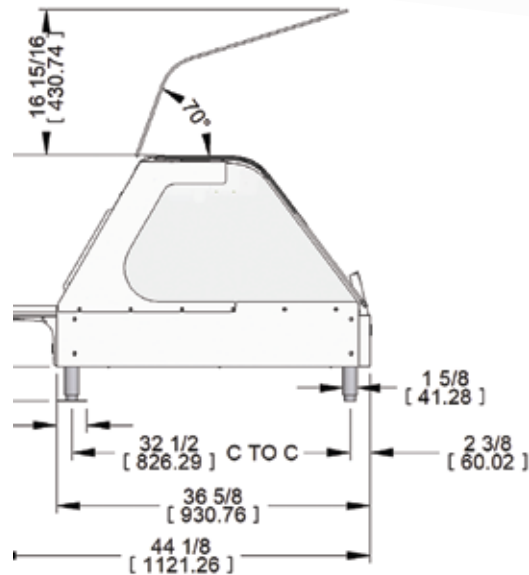
4 Compartimentos
GHM-5



5 Compartimentos
GHM-6

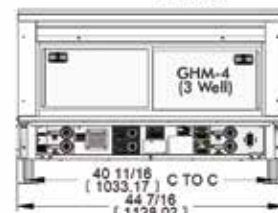
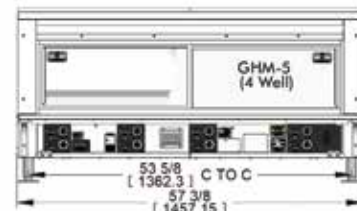
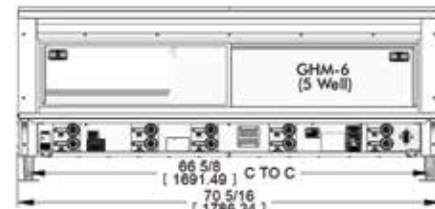
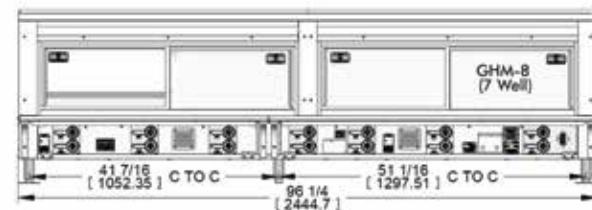


7 Compartimentos
GHM-8



La última generación de vitrinas calientes Giles (GHM) incorpora un sistema de iluminación LED de alto rendimiento, reemplazando tecnologías obsoletas y difíciles de mantener.

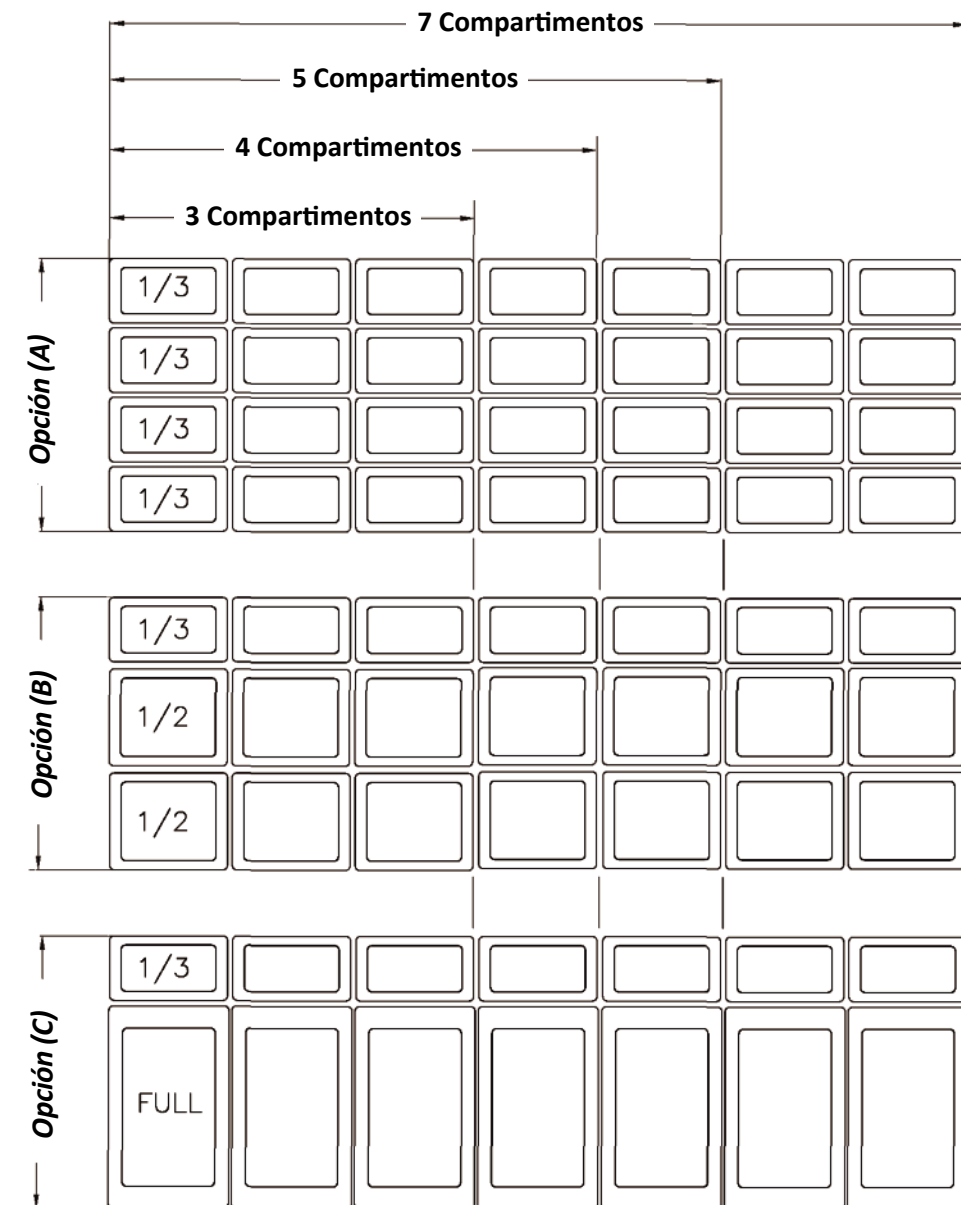
- **Iluminación LED avanzada: mayor vida útil, bajo consumo y mejor visibilidad de los alimentos.**
- **Cuatro tamaños disponibles: 3, 4, 5 o 7 compartimentos; longitudes de 1.2 m hasta 2.4 m (4 a 8 pies).**
- **Doble sistema de calor: cerámico superior y Calrod® inferior, adaptable a una amplia variedad de alimentos calientes.**
- **Control independiente de temperatura (superior e inferior) en cada compartimiento.**
- **Control independiente de temperatura (superior e inferior) en cada compartimiento.**
- **Superficie de trabajo/tabla de corte abatible, a todo lo ancho del lado del operador.**
- **Puertas corredizas removibles en el lado de servicio.**
- **Configuraciones flexibles: autoservicio, servicio asistido o combinación.**



Opciones prácticamente infinitas para organizar pollo frito, empanizados, guarniciones y comidas calientes listas para llevar.



Algunos ejemplos de configuraciones



Parrillas configurables para recipientes de acero inoxidable de ¼, ⅓, ½ y tamaño completo. Compatibles con bandejas de 6 a 10 cm de profundidad.

*Los compartimentos de servicio no están incluidos

Base Portátil "PUP"

El Compañero Ideal

El modelo **PUP Base** convierte su vitrina GHM en una estación de servicio móvil, perfecta para supermercados, tiendas de conveniencia, hoteles o comedores institucionales.



- Cuatro anchos: 1.2 m, 1.5 m, 1.8 m o 2.4 m (4, 5, 6 u 8 pies).
- Ruedas de servicio pesado con freno para movilidad y estabilidad
- Falda envolvente que oculta la parte inferior y permite un diseño estético y profesional.
- Construcción totalmente en acero inoxidable con acabado cepillado.
- Protector frontal tipo bumper.

Beneficios para Operadores Profesionales

- *Mayor visibilidad = más ventas: la iluminación LED resalta colores y texturas de los alimentos.*
- *Flexibilidad operativa: unidades móviles y configurables según el flujo del cliente.*
- *Higiene y mantenimiento simplificados: acceso fácil para limpieza y componentes de larga duración.*
- *Durabilidad y respaldo: acero inoxidable y garantía de Giles, fabricante con más de 70 años sirviendo al sector foodservice global.*
- *Diseñadas para el mejor rendimiento a su inversión: bajo consumo energético, menos refacciones, mayor impacto en la experiencia del cliente.*

**Nos reservamos el derecho de cambiar las especificaciones y/o el diseño del producto sin previo aviso. Dichas revisiones no otorgan a los compradores derecho a cambios, añadidos, mejoras o reemplazos correspondientes relacionados con el equipo adquirido previamente.*

Giles Food Service Equipment

Empresa Registrada ISO 9001

2750 Gunter Park Drive West • Montgomery, AL 36109 USA

Tel: +1 334.272.1457 334.272.1457 | Fax +1 334.239.4117 | Lada sin costo: 800.554.4537

www.gfse.com

Email: services@gfse.com



PROVEN & TRUSTED SINCE 1952