

Características de los Termos LaDa

- Totalmente construido en acero inoxidable.
- Regulación automática de temperatura.
- Depósito desmontable mediante rosca.
- Calefacción eléctrica mediante resistencia.
- Grifo regulable de dos posiciones.
- Facilidad de limpieza.

Ideales para:
Leche, caldo, café, té, chocolate, consomé, etc...

Modelo de 3 litros

Pequeño y versátil, disponible para satisfacer la necesidad del profesional hostelero con consumo reducido de leche.

Ideal para acompañar a las **máquinas superautomáticas de café**, dando el servicio de calentamiento de leche o disposición de agua para las infusiones evitando así el suministro por parte de la superautomática y en consecuencia alargando la vida de estas máquinas.

Datos técnicos:

Capacidad: 3 litros
 Potencia: 1.000 w.
 Peso: 7 Kg.

Modelo de 6 litros

El más completo y robusto dentro de su gama, capaz de cubrir necesidades de capacidades mayores, gracias a que su resistencia consigue una rápida compensación térmica y como consecuencia un rápido calentamiento de la leche.

Datos técnicos:

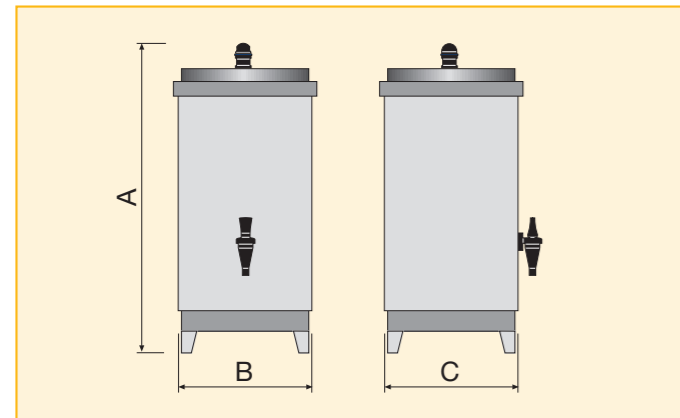
Capacidad: 6 litros
 Potencia: 1.500 w.
 Peso: 10 Kg.

Modelo de 12 litros

Armario con dos depósitos de funcionamiento independiente, que brinda la posibilidad y la gran ventaja de tener dos productos diferentes.

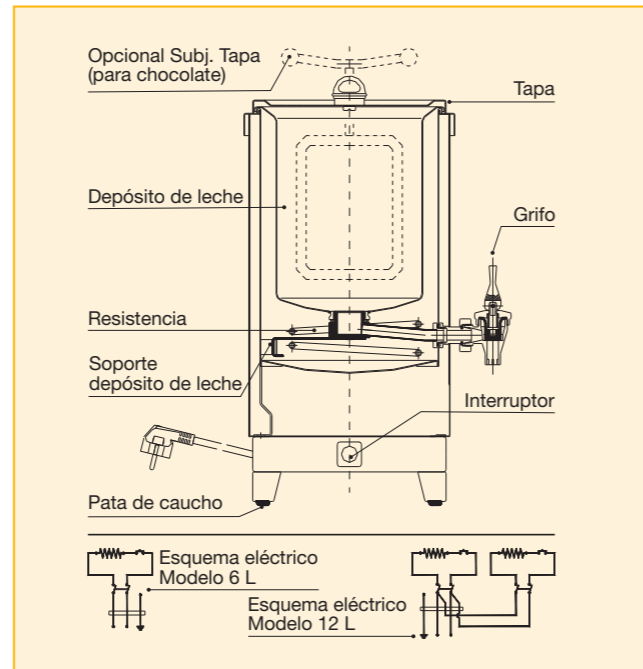
Datos técnicos:

Capacidad: 12 litros (6+6).
 Potencia: 1.500 w. + 1.500 w.
 Peso: 20 Kg.



DIMENSIONES

MODELO	A	B	C
3 L	430 mm	232 mm	232 mm
6 L	525 mm	265 mm	265 mm
12 L	525 mm	525 mm	265 mm



**Termos
 de leche
 de 3, 6 y 12 litros**

¡Aislamos y conservamos la calidad!



Termos de leche de 3, 6 y 12 litros

Nuestra experiencia



Una trayectoria que viene marcada por más de 45 años de experiencia en el mercado, transmitiendo una política de producto basada en la calidad, tanto en sus componentes, todos ellos de procedencia nacional, como en su proceso de producción, desde la fase inicial de fabricación hasta el control de calidad de cada **Termo LaDa**, garantía de éxito en la posterior puesta en marcha por el profesional hostelero.

Las ventajas de nuestro producto

En esta época de tanta competencia, donde el público es dinámico, el profesional hostelero debe posicionarse en ofrecer valores añadidos que fidelicen a sus clientes tanto por el servicio como por la calidad de sus productos.

Un **Termo LaDa** es algo más que un "calienta-leche", es el valor añadido a:

- Rapidez en el servicio de la leche.
- Temperatura óptima.
- Higiene y Salud en el producto lácteo.
- Presencia y calidad.



Las bondades de nuestros Termos

La gama de Termos LaDa es la más amplia del mercado (3, 6 y 12 litros), pensados para cubrir las diferentes necesidades del profesional hostelero (pequeño, mediano y gran consumo).

- **Estética:** Formas sencillas que requieren poco espacio de ocupación, diseñados para dar respuesta a los diferentes usos.
- **Funcionalidad:** fabricado con los mejores criterios de uso.
- **Fiabilidad:** dilatada trayectoria en la fabricación.
- **Prestaciones:** Disponibilidad inmediata.
- **Garantía de producto.**



Para un funcionamiento óptimo del **Termo LaDa**, recomendamos utilizar exclusivamente **recambios originales LaDa**, que responden a estrictas homologaciones tanto técnicas como sanitarias.



¡Aislamos y conservamos la calidad!