

## 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, agua, 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:

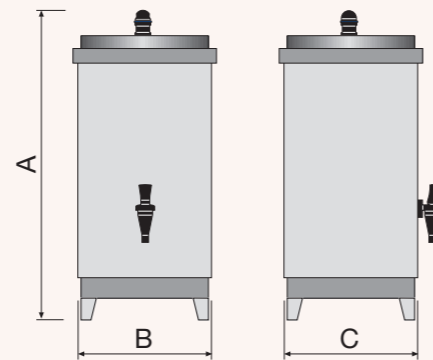
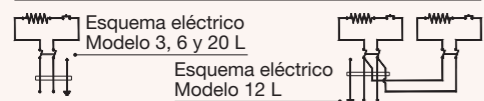
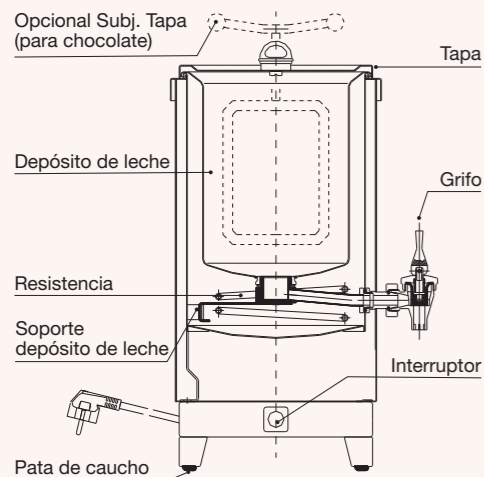
Capacidad: 12 litros (6+6).  
 Potencia: 1.500 w. + 1.500 w.  
 Peso: 20 Kg.

### Modelo de 20 litros

Modelo de gran capacidad, ideal para atender aquellas necesidades, tanto puntuales como constantes, de grandes consumos.

#### Datos técnicos:

Capacidad: 20 litros.  
 Potencia: 3.000 w.  
 Peso: 15 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
20 L	600 mm	380 mm	380 mm



**La gama más extensa de Termos de leche de 3, 6, 12 y 20 litros**



*¡Aislamos y conservamos la calidad!*

LADA HORECA S.L.  
 Se reserva el derecho de efectuar modificaciones sin previo aviso.



LADA HORECA S.L.  
 C/ De La Cebada, 26 - 45223 SESEÑA (Toledo)  
 Tfno: 918 080 501 • Fax: 918 088 202  
 info@mlada.es • www.mlada.es

# La gama más extensa de Termos de leche de 3, 6, 12 y 20 litros



## Nuestra experiencia

Una trayectoria que viene marcada por más de 50 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, 12 y 20 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.

**LADA**

*¡Aislamos y conservamos la calidad!*