



**HEATED AND DRY DISPLAY CASES
STEAM WARMERS
CONVECTION OVENS
COUNTER TOP HEATED SHELVES
MERCHANDISERS
ELECTRIC SANDWICH PRESSES**



PRODUCT CATALOG
CATÁLOGO DE PRODUCTOS

www.tita.us

PRODUCT CATALOG

FULL VIEW
360°



MODEL AML ERATO 6BD

Highlight more your products with the straight glass display cases

**Comes with Pans
Incluye Bandejas**

With clean visual, elegance and sophistication the ERATO Line has been designed with the aim of highlighting the products, keeping them at the ideal temperature. Ideal for restaurants, convenience stores, coffee shops, clubs, kiosks, canteens, and many other types of businesses that work with food.



Con visual clean, elegancia y sofisticación la Línea Erato ha sido diseñada con el objetivo de destacar los productos, manteniéndolos con la temperatura ideal. Ideal para restaurantes, tiendas de conveniencia, cafeterías, clubes, quioscos, cantinas, y muchos otros tipos de negocios que trabajan con alimentos.

- Clean design with 360° vision and all tempered glass of high quality.
- Led internal lighting in the upper part and in the shelf that help to highlight more the exposed products.
- Stainless steel trays to store different types of food warm.
- Sliding glass doors.
- Side Glasses with serigraphy treated thermally resistant to high temperatures.
- Anodized aluminum front.
- With adjustable thermostat to keep food exposed at the ideal temperature.
- Rugged stainless steel base.
- NEMA 5-15P

- Diseño clean con visión de 360° y todos los vidrios templados de alta calidad.
- Iluminación interna Led en la parte superior y en el estante que ayudan a destacar más los productos expuestos.
- Bandejas de acero inoxidable para almacenar diferentes tipos de alimentos calientes.
- Puertas de vidrio corredizas.
- Vidrios Laterales con serigrafía tratada térmicamente resistente a altas temperaturas.
- Parte frontal de aluminio anodizado.
- Con termostato regulable para mantener los alimentos expuestos en la temperatura ideal.
- Base de acero inoxidable resistente.
- NEMA 5-15P



**FOOD IN RIGHT
TEMPERATURE**
Alimentos en
temperatura ideal

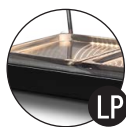
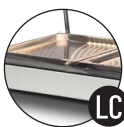


**EASY
TO CLEAN**
Fácil de limpiar



**TEMPERED
GLASS**
Vidrios templados

*OPTIONS FRAME
OPCIONES DE PERFIL



MODEL AML ERATO 8BD

MODEL MODELO	POWER FREQUENCY POTENCIA FRECUENCIA	VOLTAGE VOLTAJE	PRODUCT DIMENSION WxDxH DIMENSION PRODUCTO LxA x H	TRAY WxDxH BANDEJA LxA x H	DIMENSION BOX WxDxH CAJA DIMENSION LxA x H	GROSS WEIGHT PESO BRUTO
AML ERATO 4BD	506W 50-60Hz	120V	22,4" x 17,7" x 19,7" 57 x 45 x 50cm	10,4" x 12,8" x 0,8" 26,5 x 32,5 x 2cm	24,6" x 19,5" x 21,7" 62,5 x 49,5 x 55cm	47lb 21Kg
AML ERATO 6BD	608W 50-60Hz	120V	33,1" x 17,7" x 19,7" 84 x 45 x 50cm	10,4" x 12,8" x 0,8" 26,5 x 32,5 x 2cm	34,5" x 19,3" x 21,3" 87,50 x 49 x 54cm	60lb 27Kg
AML ERATO 8BD	710W 50-60 Hz	120V	43,3" x 17,7" x 19,7" 110 x 45 x 50cm	10,4" x 12,8" x 0,8" 26,5 x 32,5 x 2cm	44,7" x 19,7" x 21,9" 113,5 x 50 x 55,5cm	75lb 34Kg

Save space to your business and

Add Value on Products view

FULL VIEW
360°

Comes with Pans
Incluye Bandejas



MODEL AML ERATO TOWER 9BD



Con visual clean, elegancia y sofisticación la Línea Erato Tower ha sido diseñada con el objetivo de destacar los productos, manteniéndolos con la temperatura ideal. Ideal para restaurantes, tiendas de conveniencia, cafeterías, clubes, quioscos, cantinas, y muchos otros tipos de negocios que trabajan con alimentos.

- Clean design with 360° vision and all tempered glass of high quality.
- Led internal lighting in the upper part and in the shelf that help to highlight more the exposed products.
- Stainless steel trays to store different types of hot foods.
- Sliding glass doors.
- Side Glasses with serigraphy treated thermally resistant to high temperatures.
- Anodized aluminum front.
- With adjustable thermostat to keep food exposed at the ideal temperature.
- Rugged stainless steel base.
- NEMA 5-15P

- Diseño clean con visión de 360° y todos los vidrios templados de alta calidad.
- Iluminación interna Led en la parte superior y en el estante que ayudan a destacar más los productos expuestos.
- Bandejas de acero inoxidable para almacenar diferentes tipos de alimentos calientes.
- Puertas de vidrio corredizas.
- Vidrios Laterales con serigrafía tratada térmicamente resistente a altas temperaturas.
- Parte frontal de aluminio anodizado.
- Con termostato regulable para mantener los alimentos expuestos en la temperatura ideal.
- Base de acero inoxidable resistente.
- NEMA 5-15P



MODEL AML ERATO TOWER NEUTRAL



FOOD IN RIGHT TEMPERATURE
Alimentos en temperatura ideal



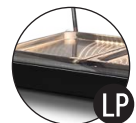
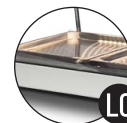
EASY TO CLEAN
Fácil de limpiar



TEMPERED GLASS
Vidrios templados



*OPTIONS FRAME
OPCIONES DE PERFIL



MODEL MODELO	POWER FREQUENCY POTENCIA FRECUENCIA	VOLTAGE VOLTAJE	PRODUCT DIMENSION WxDxH DIMENSIÓN PRODUCTO L x A x H	TRAY WxDxH BANDEJA L x A x H	DIMENSION BOX WxDxH CAJA DIMENSIÓN L x A x H	GROSS WEIGHT PESO BRUTO
AML ERATO TOWER 6BD	707W 50-60Hz	120V	18,5" x 17,3" x 32,3" 47 x 44 x 82cm	No tray	21" x 18" x 36" 51,5 x 52 x 90cm	58lb 26Kg
AML ERATO TOWER 9BD	707W 50-60Hz	120V	18,5" x 17,3" x 32,3" 47 x 44 x 82cm	No tray	21" x 18" x 36" 51,5 x 52 x 90cm	58lb 26Kg
AML ERATO TOWER NEUTRAL	7W 50-60 Hz	120V	18,5" x 17,3" x 32,3" 47 x 44 x 82cm	No tray	21" x 18" x 36" 51,5 x 52 x 90cm	58lb 26Kg

FULL VIEW
360°



MODEL AML CLIO 6BD



Exclusive Design with high visibility to accentuate your products

**Comes with Pans
Incluye Bandejas**

With visual clean, fancy and sophistication, Clio Line has been designed with the aim of highlighting the products, keeping them at the right temperature. Ideal for restaurants, convenience stores, coffee shops, clubs, kiosks, canteens, and many other types of businesses that work with food.

Con visual clean, elegancia y sofisticación la Línea Clio ha sido diseñada con el objetivo de destacar los productos, manteniéndolos con la temperatura ideal. Ideal para restaurantes, tiendas de conveniencia, cafeterías, clubes, quioscos, cantinas, y muchos otros tipos de negocios que trabajan con alimentos.

- Clean design with 360° vision and all tempered glass of high quality.
- Internal Led lighting in the upper part and in the shelf that help to highlight more the exposed products.
- Stainless steel trays to store different types of hot foods.
- Sliding glass doors.
- Side Glasses with serigraphy treated thermally resistant to high temperatures.
- Anodized aluminum front.
- With adjustable thermostat to keep food exposed at right temperature.
- Rugged stainless steel base.

- Diseño clean con visión de 360° y todos los vidrios templados de alta calidad.
- Iluminación interna Led en la parte superior y en el estante que ayudan a destacar más los productos expuestos.
- Bandejas de acero inoxidable para almacenar diferentes tipos de alimentos calientes.
- Puertas de vidrio corredizas.
- Vidrios Laterales con serigrafía tratada térmicamente resistente a altas temperaturas.
- Parte frontal de aluminio anodizado.
- Con termostato regulable para mantener los alimentos expuestos en la temperatura ideal.
- Base de acero inoxidable resistente.



**FOOD IN RIGHT
TEMPERATURE**
Alimentos en
temperatura ideal



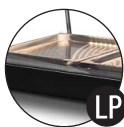
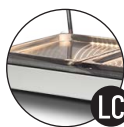
**EASY
TO CLEAN**
Fácil de limpiar



**TEMPERED
GLASS**
Vidrios templados



***OPTIONS FRAME
OPCIONES DE PERFIL**



MODEL AML CLIO 8BD

MODEL MODELO	POWER FREQUENCY POTENCIA FRECUENCIA	VOLTAGE VOLTAJE	PRODUCT DIMENSION WxDxH DIMENSIÓN PRODUCTO LxA x H	TRAY WxDxH BANDEJA LxA x H	DIMENSION BOX WxDxH CAJA DIMENSIÓN LxA x H	GROSS WEIGHT PESO BRUTO
AML CLIO 4BD	506W 50-60Hz	120V	22,4" x 17,7" x 19,7" 57 x 45 x 50cm	10,4" x 12,8" x 0,8" 26,5 x 32,5 x 2cm	24,6" x 19,5" x 21,7" 62,5 x 49,5 x 55cm	47lb 21Kg
AML CLIO 6BD	608W 50-60Hz	120V	33,1" x 17,7" x 19,7" 84 x 45 x 50cm	10,4" x 12,8" x 0,8" 26,5 x 32,5 x 2cm	34,5" x 19,3" x 21,3" 87,50 x 49 x 54cm	60lb 27Kg
AML CLIO 8BD	710W 50-60 Hz	120V	43,3" x 17,7" x 19,7" 110 x 45 x 50cm	10,4" x 12,8" x 0,8" 26,5 x 32,5 x 2cm	44,7" x 19,7" x 21,9" 113,5 x 50 x 55,5cm	75lb 34Kg

Show your products with
**Curved Glass,
Large Equipment
and Elegance**

**Comes with Pans
Incluye Bandejas**



**FULL VIEW
360°**

With Visual Clean, elegance and sophistication the CALIOPE Line has been designed with the aim of highlighting the products and keeping them at the ideal temperature. Ideal for restaurants, convenience stores, coffee shops, bars, kiosks, canteens and many other types of businesses that work with food.

Con visual Clean, elegancia y sofisticación la Línea CALIOPE ha sido diseñada con el objetivo de destacar los productos y mantenerlos con la temperatura ideal. Ideal para restaurantes, tiendas de conveniencia, cafeterías, bares, quioscos, cantinas y muchos otros tipos de negocios que trabajan con alimentos.



- Clean design with 360° vision and all tempered glass of high quality.
- **Internal LED lighting on the top and bottom that helps to highlight more the exposed products.**
- Stainless steel trays to store different types of warm foods.
- Sliding glass doors.
- Side glasses with serigraphy treated thermally that resists high temperatures.
- Anodized aluminum front frame*.
- It has an adjustable thermostat that allows food to be kept at an ideal temperature.
- Tough stainless steel base.
- NEMA 5-15P

- Diseño Clean con visión de 360° y todos los vidrios templados de alta calidad.
- Iluminación interna LED en la parte superior e inferior que ayuda a destacar más los productos expuestos.
- Bandejas de acero inoxidable para almacenar diferentes tipos de alimentos calientes.
- Puertas de vidrio corredizas.
- Vidrios laterales con serigrafía tratada térmicamente que resiste altas temperaturas.
- Perfil frontal de aluminio anodizado.*
- Posee termostato regulable que permite mantener los alimentos a una temperatura ideal.
- Base de acero inoxidable de alta resistencia.
- NEMA 5-15P



MODEL AML CALIOPE 8BD



FOOD IN RIGHT TEMPERATURE
Alimentos en temperatura ideal

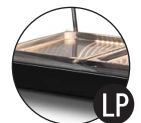
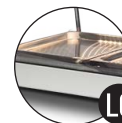


EASY TO CLEAN
Fácil de limpiar



TEMPERED GLASS
Vidrios templados

***OPTIONS FRAME
OPCIONES DE PERFIL**



MODEL MODELO	POWER FREQUENCY POTENCIA FRECUENCIA	VOLTAGE VOLTAJE	PRODUCT DIMENSION WxDxH DIMENSIÓN PRODUCTO L x A x H	TRAY WxDxH BANDEJA L x A x H	DIMENSION BOX WxDxH CAJA DIMENSIÓN L x A x H	GROSS WEIGHT PESO BRUTO
AML CALIOPE 4BD	506W 50-60Hz	120V	22,4" x 17,7" x 19,7" 57 x 45 x 50cm	10,4" x 12,8" x 0,8" 26,5 x 32,5 x 2cm	24,6" x 19,5" x 21,7" 62,5 x 49,5 x 55cm	40lb 18Kg
AML CALIOPE 6BD	608W 50-60Hz	120V	33,1" x 17,7" x 19,7" 84 x 45 x 50cm	10,4" x 12,8" x 0,8" 26,5 x 32,5 x 2cm	34,5" x 19,3" x 21,3" 87,50 x 49 x 54cm	58lb 26Kg
AML CALIOPE 8BD	710W 50-60 Hz	120V	43,3" x 17,7" x 19,7" 110 x 45 x 50cm	10,4" x 12,8" x 0,8" 26,5 x 32,5 x 2cm	44,7" x 19,7" x 21,9" 113,50 x 50 x 55,5cm	69lb 31Kg

*The images above may not exactly represent the product. / Las fotos arriba no representan exactamente el producto.

ROTATING OVEN

CONVECTION OVEN
HORNO DE CONVECCIÓN

*Bake up to
4 more
times all
the frozen
food*



MODEL FGE Rack 4B

MODEL FGE Rack 4B • Digital



LOW POWER CONSUMPTION
Bajo consumo de energía
3046W (FGE3IFGE4ICP8)



OVEN ANY FROZEN SNACKS
Asa cualquier tipo de masa



LOW MAINTENANCE
Bajo índice de mantenimiento



TEMPERED GLASS
Vidrios templados

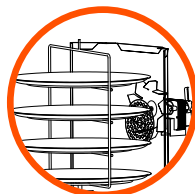
Easy to use and ideal for stores with small spaces. The rotating oven roast all types of frozen food also snacks as croissants, empanadas, lasagna, "pao de queijo", chipa, yuca bread, croissants, etc.

• Fácil de utilizar e ideal para tiendas con espacios reducidos. El horno giratorio hornea todo tipo de masa congeladas como croissant, empanadas, lasaña, "pao de queijo", chipa, pan de yuca, medialunas, etc.

ANALOG MODEL



Analog Thermostat Control to 250°C (482°F)
PAINEL ANALÓGICO DE CONTROL CON TERMOSTATO HASTA 250°C



Convection System
SISTEMA DE CONVECCIÓN

DIGITAL MODEL



Digital Temperature 250°C (482°F) and timer controller with buzzer
PAINEL DIGITAL DE CONTROL CON TERMOSTATO HASTA 250°C

It has a turbo system together with its rotating system that allows to roast the products in an uniform way as well as assessing their exposure. With capacity to bake 3 to 4 trays at the same time, it generates economy and low energy consumption. Manufactured entirely in stainless steel, with nickel-plated carbon steel rack, timer that helps in time control and certification. • NEMA 5-15P

• Posee un sistema turbo junto con su sistema giratorio que permite asar de forma uniforme los productos además de valorar su exposición. Con capacidad para hornear de 3 a 4 bandejas al mismo tiempo, genera economía y bajo consumo de energía. Fabricado todo en acero inoxidable, con rack en acero carbono niquelado, temporizador que ayuda en el control del tiempo y con certificación. • NEMA 5-15P

Digital Model



Menu mode with capacity for up to 20 recipes
Modo menú con capacidad para 20 recetas



Easy use of the Digital Controller
Fácil uso del controlador digital



Greater accuracy and convenience
Fácil uso del controlador digital



MODEL MODELO	POWER FREQUENCY POTENCIA FRECUENCIA	VOLTAGE VOLTAJE	PRODUCT DIMENSION WxDxH DIMENSIÓN PRODUCTO L x A x H	TRAY WxDxH BANDEJA L x A x H	DIMENSION BOX WxDxH CAJA DIMENSIÓN L x A x H	GROSS WEIGHT PESO BRUTO
FGE Rack 4	2500W 50-60Hz	120V	20,1" x 25,2" x 19,9" 51 x 64 x 50,5cm	4 trays 13,8" 4 bandejas - 35cm	26,4" x 21,9" x 24" 67 x 55,5 x 61cm	48,5lb 22kg
FGE Rack 4 • Digital						

*The images above may not exactly represent the product. / Las fotos arriba no representan exactamente el producto.

Compact and easy to use
Greater agility in your production



MODEL FETP 4A

MODEL FETP 4A • Digital

Compact and easy to use, the Turbo Professional Electric Oven can be used in small spaces, in the sales area to show more your products and as a great attraction for your customers. The high performance convection system and a simple system for temperature adjustment and time control, make it the ideal complement for your business, giving greater practicality and agility in your production.

Compacto y fácil de usar, el Horno Eléctrico Profesional Turbo se puede utilizar en espacios reducidos y en la entrada de su negocio como vidriera para darle un mayor protagonismo a sus productos. Su sistema de convección de alto rendimiento y un sistema simple para ajuste de la temperatura y control de tiempo, lo convierten en el complemento ideal para su negocio, dando una mayor practicidad y agilidad en su producción.



Analogic Thermostat
Control to 250°C (482°F)
PAINEL ANALÓGICO DE CONTROL
CON TERMOSTATO HASTA 250°C

Convection System
SISTEMA DE CONVECCIÓN



Digital Temperature
250°C (482°F) and
timer controller with buzzer
PAINEL DIGITAL DE CONTROL
CON TERMOSTATO HASTA 250°C

- Made in brushed stainless steel and shiny stainless steel;
- **4 trays of 35 x 35 cm;**
- **Nickel plated carbon steel rack for 8 trays;**
- Template glass door (4 mm of thick);
- **Convection system** - engine with 1550 RPM;
- Adjustable Timer until 90 minutes;
- **Maximum energy consumption 2.540 kWh;**
- Tubular spiral resistance - Power 2.500 W;
- System with a 30A Contactor for protection of the electrical system;
- Thermostat - temperature control from 122°F to 482°F (50°C -250°C);
- Silicone wiring of 1.5 mm² (support up to 200°C);

- Estructura de acero inoxidable cepillado y acero inoxidable brillante;
- 4 bandejas cuadradas de 35 x 35 cm;
- Rack de acero al carbono niquelado para 8 bandejas;
- Puerta de vidrio templado de 4 mm de espesor;
- Sistema de convección - motor de 1550 RPM;
- Temporizador de 90 minutos;
- Consumo máximo de energía 2.540 kWh;
- Resistencia en espiral tubular de 2.500W;
- Sistema con un Contactor 30A para protección del sistema eléctrico;
- Termostato para control de temperatura (50 °C - 250 °C);
- Cableado en silicona de 1,5 mm² (temp. máx. 200°C);
- Cable eléctrico 3 x 1,5 mm² x 1,0 m - BR 180 ° 2P+ T.



LOW POWER CONSUMPTION
Bajo consumo de energía
3046W (FGE3IFGE4ICP8)



LOW MAINTENANCE
Bajo índice de mantenimiento



TEMPERED GLASS
Vidrios templados

Digital Model

- Menu mode with capacity for up to 20 recipes**
Modo menú con capacidad para 20 recetas
- Easy use of the Digital Controller**
Fácil uso del controlador digital **Timer / Temperature**
- Greater accuracy and convenience**
Fácil uso del controlador digital



MODEL MODELO	POWER FREQUENCY POTENCIA FRECUENCIA	VOLTAGE VOLTAJE	PRODUCT DIMENSION WxDxH DIMENSIÓN PRODUCTO L x A x H	TRAY WxDxH BANDEJA L x A x H	DIMENSION BOX WxDxH CAJA DIMENSIÓN L x A x H	GROSS WEIGHT PESO BRUTO
FETP 4A	2500W 50-60Hz	120V	20,1" x 25,2" x 19,9" 51 x 64 x 50,5cm	4 trays 13,8" 4 bandejas 35x35cm	26,4" x 21,9" x 24" 67 x 55,5 x 61cm	46,3lb 21Kg
FETP 4A • Digital						

FOOD EXPRESS

HEATED DISPLAY CASE
EXHIBIDOR

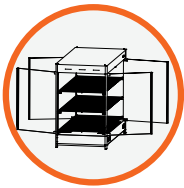


MODEL FOOD EXPRESS 294

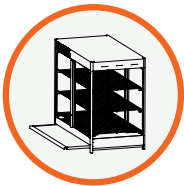


*Display your products with
Grab n' Go*

Keeps the food warm at proper serving temperatures. Working in a simple and practical fashion, keep pizzas and dishes warm for a long time. Pass-through system, suitable for restaurants and pizzerias.



PASS-TROUGH SYSTEM
APERTURA PASS-TROUGH



VAPOR SYSTEM
with non electric
resistance immersion
SISTEMA EXCLUSIVO A VAPOR.
Resistencia eléctrica no inmersa.

Mantiene y conserva los alimentos calientes hasta el momento de servir al cliente. Trabaja de una forma simple y práctica; conserva y mantiene pizzas y platos calientes por más tiempo. Con sistema "Pass-Through", ideal para restaurantes y pizzerias.

- Frame made of anodized aluminum and stainless steel;
- Two-sided opening glass door;
- Carbon steel nickel-plated grills;
- Thermostat;
- Analog thermometer;
- Tubular heating element made of stainless steel AISI 304;
- Drawer type container to add water and to generate humidity;
- Silicone-coated electric wiring resistant to 572°F. • NEMA 5-15P

- Estructura de perfil de aluminio anodizado y acero inoxidable;
- Todos los vidrios templados;
- Apertura frontal y trasera;
- Rejillas de acero carbono niquelado;
- Termómetro analógico;
- Termostato;
- Resistencia eléctrica en acero inoxidable 304 tubular;
- Recipiente para añadir agua y generar humedad.
- Cableado eléctrico con revestimiento de silicona resistente a 300 °C. • NEMA 5-15P



MODEL FOOD EXPRESS 294



MODEL FOOD EXPRESS 290



MODEL FOOD EXPRESS 290



FOOD IN RIGHT TEMPERATURE

Alimentos en temperatura ideal



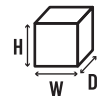
149°F INNER TEMPERATURE

Temperatura interna



TEMPERED GLASS

Vidrios templados



MODEL MODELO	POWER FREQUENCY POTENCIA FRECUENCIA	VOLTAGE VOLTAJE	PRODUCT DIMENSION WxDxH DIMENSIÓN PRODUCTO L x A x H	TRAY WxDxH BANDEJA L x A x H	DIMENSION BOX WxDxH CAJA DIMENSIÓN L x A x H	GROSS WEIGHT PESO BRUTO
FOOD EXPRESS 290 CX 39	1500W 50-60Hz	120V	31,5" x 17,5" x 33" 80 x 44,5 x 84cm	No tray	24" x 20" x 22" 60,5 x 49 x 54cm	47lb 21Kg
FOOD EXPRESS 294 CX 47	1500W 50-60Hz	120V	39,4" x 20" x 33" 100 x 51 x 84cm	No tray	35" x 20" x 22" 87,50 x 49 x 54cm	60lb 27Kg

*The images above may not exactly represent the product. / Las fotos arriba no representan exactamente el producto.

Keep foods
*hot and ready
to eat!*



The CTHS Heated Shelf from Tita has a special design to keep foods hot and ready to eat. Can be used as Buffet Server or Warming Tray. Designed for short-term food holding, this shelf warmer is perfect for holding food in buffet, self-serve stations, or in passa through areas or a pan of chicken wings.



**FOOD IN RIGHT
TEMPERATURE**

Alimentos en
temperatura ideal



**EASY
TO CLEAN**

Fácil de limpiar

- El mantenedor térmico CTHS de Tita tiene un diseño especial para mantener los alimentos calientes y listos para comer. Se puede utilizar como una buffetera o bandeja de calentamiento. Ha sido diseñado para almacenar alimentos a corto plazo y es ideal para almacenar alimentos en bufés, sistemas de autoservicio, comidas al paso o simplemente para mantener caliente un recipiente con comida.



• FEATURES

Made all in stainless steel; With pilot lamp; Use a tubular heating element of 500watts; It has a thermostat to adjust the temperature-range of 80°F-200°F or 30°C-90°C; 4 adjustable legs; Include a power cord of 1000mm and the plug; Fit 3 GN Pan 1/3 or 2 GN Pan 1/2 or Fit 1 GN Pan 1/100.

• CARACTERÍSTICAS

Fabricado todo en acero inoxidable; Con lámpara piloto; Utiliza una resistencia eléctrica tubular de 500 Watts; Tiene un termostato para ajustar el rango de temperatura de 80°F-200°F (30-90°C); 4 patas ajustables; Incluye un cable de alimentación de 1 metro y el enchufe; Se adapta a 3 bandejas gastronómicas GN 1/3 o 2 GN 1/2 o 1 GN 1/100.



*OPTIONS TRAYS

OPCIONES DE BANDEJAS



MODEL MODELO	POWER FREQUENCY POTENCIA FRECUENCIA	VOLTAGE VOLTAJE	PRODUCT DIMENSION WxDxH DIMENSIÓN PRODUCTO L x A x H	TRAY WxDxH BANDEJA L x A x H	DIMENSION BOX WxDxH CAJA DIMENSIÓN L x A x H	GROSS WEIGHT PESO BRUTO
CTHS 55	500W 50-60Hz	120V	21,65" x 12,6" x 2,4" 55 x 32 x 6cm	-	23,5" x 14,5" x 4,5" 59,7 x 36,8 x 11,4cm	5,29lb 2,4Kg
CTHS 85	600W 50-60Hz	120V	32" x 12,6" x 2,4" 82 x 32 x 6cm	-	34" x 14,5" x 4,5" 86,7 x 36,8 x 11,4cm	6,66lb 3,02Kg
CTHS 105	700W 50-60 Hz	120V	42,5" x 12,6" x 2,4" 108 x 32 x 6cm	-	44" x 14,5" x 4,5" 112 x 36,8 x 11,4cm	7,7lb 3,5Kg

*The images above may not exactly represent the product. / Las fotos arriba no representan exactamente el producto.

EVR

HEATED DISPLAY CASE
EXHIBIDOR

FULL VIEW
360°



MODEL AML EVR 8BD



Show your products with Compact Design and Retro Elegance

Comes with Pans
Incluye Bandejas

The EVR Line brings retro style elegance to your business. Its clean and compact design provides a better visualization of the products, beside keeping them warm and tasty.

La línea EVR, trae referencias del estilo retro a su negocio. Su diseño clean y compacto proporciona una mejor visualización de los productos, además de mantenerlos calientes y sabrosos.

- Frame* made of anodized aluminum profile and stainless steel; stainless steel trays; silkscreened side glasses, thermally treated (does not peel with the temperature); all tempered glasses; thermostat; tubular heating element made of stainless steel AISI 304; flexible jacketed cord (MICA) • NEMA 5-15P

- WITH LED LIGHTING.

- Estructura de perfil de aluminio anodizado y acero inoxidable; bandejas de acero inoxidable; vidrios laterales con serigrafía, tratados térmicamente (no sale ni descascara con temperatura); con todos los vidrios templados; termostato; resistencia eléctrica tubular de acero inoxidable 304; cableado revestido flexible (MICA). • NEMA 5-15P

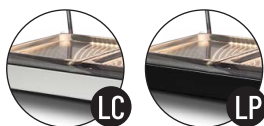
- CON ILUMINACIÓN LED.

NEW
MODEL

EVR
TOWER
9 or 12
steel trays



*OPTIONS FRAME
OPCIONES DE PERFIL



EASY
TO CLEAN
Fácil de limpiar



TEMPERED
GLASS
Vidrios templados



FOOD IN RIGHT
TEMPERATURE
Alimentos en
temperatura ideal

MODEL MODELO	POWER FREQUENCY POTENCIA FRECUENCIA	VOLTAGE VOLTAJE	PRODUCT DIMENSION WxDxH DIMENSIÓN PRODUCTO LxA x H	TRAY WxDxH BANDEJA LxA x H	DIMENSION BOX WxDxH CAJA DIMENSIÓN LxA x H	GROSS WEIGHT PESO BRUTO
AML EVR 3B	252W 50-60Hz	120V	18,5" x 14,4" x 14" 47 x 36,5 x 35,5cm	5,5" x 11" x 0,6" 14 x 28 x 1,5cm	20,3" x 16,4" x 17,2" 51,5 x 41,5 x 43,5cm	22lb 10Kg
AML EVR 4B	253W 50-60Hz	120V	24,4" x 14,4" x 14" 62 x 36,5 x 35,5cm	5,5" x 11" x 0,6" 14 x 28 x 1,5cm	26,6" x 15,8" x 16,2" 67,5 x 40 x 41cm	27lb 12Kg
AML EVR 5B	504W 50-60Hz	120V	30,3" x 14,4" x 14" 77 x 36,5 x 35,5cm	5,5" x 11" x 0,6" 14 x 28 x 1,5cm	32,5" x 15,8" x 16,2" 82,5 x 40 x 41cm	33lb 15Kg
AML EVR 6B	605W 50-60Hz	120V	36,2" x 14,4" x 14" 92 x 36,5 x 35,5cm	5,5" x 11" x 0,6" 14 x 28 x 1,5cm	38,4" x 15,8" x 16,2" 97,5 x 40 x 42cm	35lb 16Kg
AML EVR 6BD	252W 50-60Hz	120V	18,5" x 14,4" x 17,5" 47 x 36,5 x 44,5cm	5,5" x 11" x 0,6" 14 x 28 x 1,5cm	20,3" x 16,3" x 20,5" 51,5 x 41,5 x 52cm	29lb 13Kg
AML EVR 8BD	503W 50-60Hz	120V	24,4" x 14,4" x 17,5" 62 x 36,5 x 44,5cm	5,5" x 11" x 0,6" 14 x 28 x 1,5cm	26,6" x 16,3" x 20,5" 67,5 x 41,5 x 52cm	35lb 16Kg
AML EVR 10BD	504W 50-60Hz	120V	30,3" x 14,4" x 17,5" 77 x 36,5 x 44,5cm	5,5" x 11" x 0,6" 14 x 28 x 1,5cm	32,5" x 15,8" x 20,5" 82,5 x 40 x 52cm	40lb 18Kg
AML EVR 12BD	605W 50-60Hz	120V	36,2" x 14,4" x 17,5" 92 x 36,5 x 44,5cm	5,5" x 11" x 0,6" 14 x 28 x 1,5cm	38,4" x 15,7" x 20,5" 97,50 x 40 x 52cm	46lb 21Kg
AML EVR TOWER 9BT	605W 50-60Hz	120V	18,5" x 14,4" x 22,05" 47 x 36,5 x 56cm	5,5" x 11" x 0,6" 14 x 28 x 1,5cm	20" x 14,4" x 24" 51 x 36,5 x 61cm	37,48lb 17Kg
AML EVR TOWER 12BT	605W 50-60Hz	120V	24,4" x 14,4" x 22,05" 62 x 36,5 x 56cm	5,5" x 11" x 0,6" 14 x 28 x 1,5cm	26" x 14,4" x 24" 51 x 36,5 x 61cm	46,31lb 21Kg

*The images above may not exactly represent the product. / Las fotos arriba no representan exactamente el producto.

Expose your products with Curved Glass, Compact Design and Elegance

FULL VIEW
360°Comes with Pans
Incluye Bandejas

MODEL AML ACL 586D

Compact and clean design. The ACL Line has been carefully designed with its curved front to ensure a better visualization of the food, in addition to keeping its products warm and tasty.

Diseño compacto y clean. La Línea ACL ha sido cuidadosamente diseñada con su frente curvado para asegurar una mejor visualización de los alimentos, además de mantener sus productos calientes y sabrosos.

- All tempered glasses. • Stainless steel trays to store different types of hot foods. • Sliding glass doors. • Side glasses with serigraphy treated thermally that resists high temperatures. • Anodized aluminum front frame*. • It has an adjustable thermostat that allows food to be kept at an ideal temperature. • Side glasses with different color options. • NEMA 5-15P

- Todos los vidrios templados. • Bandejas de acero inoxidable para almacenar diferentes tipos de alimentos calientes. • Puertas de vidrio corredizas. • Vidrios laterales con serigrafía tratada térmicamente que resiste altas temperaturas. • Perfil frontal de aluminio anodizado. • Posee termostato regulable que permite mantener los alimentos a una temperatura ideal. • Vidrios laterales con opciones de colores. • NEMA 5-15P



FOOD IN RIGHT TEMPERATURE
Alimentos en temperatura ideal



EASY TO CLEAN
Fácil de limpiar



TEMPERED GLASS
Vidrios templados

*OPTIONS FRAME
OPCIONES DE PERFIL



MODEL AML ACL 588D



MODEL MODELO	POWER FREQUENCY POTENCIA FRECUENCIA	VOLTAGE VOLTAJE	PRODUCT DIMENSION WxDxH DIMENSIÓN PRODUCTO L x A x H	TRAY WxDxH BANDEJA L x A x H	DIMENSION BOX WxDxH CAJA DIMENSIÓN L x A x H	GROSS WEIGHT PESO BRUTO
AML ACL 583	252W 50-60Hz	120V	18,5" x 14,2" x 13,8" 47 x 36 x 35cm	5,5" x 11" x 0,8" 14 x 28 x 2cm	20,3" x 16,4" x 17,2" 51,5 x 41,5 x 43,5cm	20lb 9Kg
AML ACL 584	253W 50-60Hz	120V	24,4" x 14,2" x 13,8" 62 x 36 x 35cm	5,5" x 11" x 0,8" 14 x 28 x 2cm	26,6" x 15,8" x 16,2" 67,50 x 40 x 41cm	25lb 11Kg
AML ACL 585	504W 50-60Hz	120V	30,3" x 14,2" x 13,8" 77 x 36 x 35cm	5,5" x 11" x 0,8" 14 x 28 x 2cm	32,5" x 15,8" x 16,2" 82,5 x 40 x 41cm	29lb 13Kg
AML ACL 586	605W 50-60Hz	120V	36,2" x 14,2" x 13,8" 92 x 36 x 35cm	5,5" x 11" x 0,8" 14 x 28 x 2cm	38,4" x 15,8" x 16,2" 97,5 x 40 x 41cm	31lb 14Kg
AML ACL 586D	252W 50-60Hz	120V	18,5" x 14,4" x 17,5" 47 x 36,5 x 44,5cm	5,5" x 11" x 0,8" 14 x 28 x 2cm	20,3" x 16,3" x 20,5" 51,5 x 41,5 x 52cm	27lb 12Kg
AML ACL 588D	503W 50-60Hz	120V	24,4" x 14,4" x 17,5" 62 x 36,5 x 44,5cm	5,5" x 11" x 0,8" 14 x 28 x 2cm	26,6" x 16,3" x 20,5" 67,5 x 41,5 x 52cm	31lb 14Kg
AML ACL 5810D	504W 50-60Hz	120V	30,3" x 14,4" x 17,5" 77 x 36,5 x 44,5cm	5,5" x 11" x 0,8" 14 x 28 x 2cm	32,5" x 15,8" x 20,5" 82,5 x 40 x 52cm	36lb 16Kg
AML ACL 5812D	605W 50-60Hz	120V	36,2" x 14,4" x 17,5" 92 x 36,5 x 44,5cm	5,5" x 11" x 0,8" 14 x 28 x 2cm	38,4" x 15,7" x 20,5" 97,50 x 40 x 52cm	42lb 19Kg

*The images above may not exactly represent the product. / Las fotos arriba no representan exactamente el producto.

Steam Warmers

A new concept in food holding

CE



MODEL 465G 3B



MODEL 489



MODEL 463 G PRETZEL



MODEL 476 SD 9B

A new concept in food preservation. The steam warmer increases the relative humidity of the air to the maximum, preventing food from dehydrating, keeping them with the original texture and flavor.

Un nuevo concepto en la conservación de alimentos. Trabajando de forma estática, el exhibidor a vapor eleva la humedad relativa del aire al máximo, evitando que los alimentos se deshidraten, manteniéndolos con la textura y el sabor original.

- All tempered glasses; • Profile structure made of anodized aluminum and stainless steel; • Aluminum round trays; • Internal nickel-plated carbon steel "rack"; • Thermostat and analog thermometer; • **LED lighting**; • **Display with Photo**; • **Exclusive rotating system**; • Container to add water and generate humidity; • Tubular electrical resistance in 304 stainless steel; • Electrical wiring with silicone coating resistant to 300 °C; • **Door opening options - FULL - SELF SERVICE - PASS TROUGH**. • NEMA 5-15P

• Todos los vidrios templados; • Estructura de perfil de aluminio anodizado y acero inoxidable; • Bandejas redondas de aluminio; • "Rack" interno de acero carbono niquelado; • Termostato y termómetro analógico; • Iluminación Led; • Display con Foto; • Exclusivo sistema giratorio; • Compartimiento especial para añadir agua y generar humedad; • Resistencia eléctrica tubular en acero inoxidable 304; • Cableado eléctrico con revestimiento de silicona resistente a 300 °C; • Opciones de apertura de porta - FULL - SELF SERVICE - PASS TROUGH; • NEMA 5-15P



FOOD IN RIGHT TEMPERATURE
Alimentos en temperatura ideal



149°F INNER TEMPERATURE
Temperatura interna



TEMPERED GLASS
Vidrios templados

MODEL MODELO	POWER FREQUENCY POTENCIA FRECUENCIA	VOLTAGE VOLTAJE	PRODUCT DIMENSION WxDxH DIMENSIÓN PRODUCTO LxA x H	TRAY WxDxH BANDEJA LxA x H	DIMENSION BOX WxDxH CAJA DIMENSIÓN LxA x H	GROSS WEIGHT PESO BRUTO
463 G PRETZEL - ROTARY SYSTEM	712W 50-60Hz	120V	18" x 17,5" x 32,7" 46 x 44,5 x 83cm	RACK PRETZEL RACK PRETZEL	20,3" x 19,3" x 35,9" 51,5 x 49 x 91cm	49lb 22Kg
465 G 3B PIZZA - ROTARY SYSTEM	713W 50-60Hz	120V	22,5" x 20,9" x 32,5" 57 x 53 x 82cm	ø 18" BANDEJA ø 46cm	24,4" x 22,9" x 36,3" 62 x 58 x 92cm	62lb 28Kg
476 SD - 3 SHELVES	702W 50-60Hz	120V	18" x 17,5" x 28,3" 46 x 44,5 x 72cm	No tray	20,3" x 19,3" x 35,8" 51,5 x 49 x 91cm	46,3lb 21Kg
489 - 3 SHELVES	1008W 50-60Hz	120V	25,6" x 17,5" x 32,7" 65 x 44,5 x 83cm	No tray	27,8" x 19,3" x 36,3" 70,5 x 49 x 92cm	64lb 29Kg

*The images above may not exactly represent the product. / Las fotos arriba no representan exactamente el producto.

MERCHANDISER

*Promote and add value
on your brand.*



MODEL AML ERATO 4BD



MODEL AML ERATO 4BD



MODEL CALIOPE LP 6BD



MODEL 463 G PRETZEL



MODEL 472 G SD 2B



MODEL COFFEE LINE

*The images above may not exactly represent the product. / Las fotos arriba no representan exactamente el producto.

ELECTRIC SANDWICH PRESS

*Make several
sandwiches at the
same time
and speed up delivery.*



TSSEM

Simple / Plate 11,8"x11,8"
Simple Lisa / Placa 30X30 cm
127V • 1.600W | 220V • 1.800W



TSSEMR

Simple Striated / Plate 11,8"x11,8"
Simple Acanalada / Placa 30X30 cm
127V • 1.600W | 220V • 1.600W



TSSE

Simple / Plate 13,7"x13"
Simple Lisa / Placa 35X33 cm
127V • 1.550W | 220V • 2.700W



TSSEMR

Simple Striated / Plate 13,7"x13"
Simple Acanalada / Placa 35X33 cm
127V • 1.550W | 220V • 2.700W



TSCE

Conjugated / Plate 13,7"x13"
Conjugada / Placa 35X33 cm
127V • 2.550W | 220V • 4.500W



TSCEMR

Conjugated Striated (1 Plate flat) Plate 13,7"x13"
Conjugada Acanalada (1 placa lisa) Placa 35X33 cm
127V • 2.550W | 220V • 4.500W

Its uniform heat distribution system streamlines your processes resulting in a variety of sandwiches delivered in less time.

 **Haga diferentes tipos de sándwiches al mismo tiempo
Y acelere sus entregas.**

Su sistema de distribución uniforme del calor optimiza su proceso, dando como resultado una variedad de sándwiches entregados en menos tiempo.



TSSEJ

Jumbo / Plate 17,3"x16,5"
Jumbo / Placa 44x42 cm
127V • 1.550W | 220V • 3.200W



TSCEJ

Conjugated Jumbo Steel plate 17,3"x16,5"
Jumbo Conjugada 44x42 cm
127V • 2.550W | 220V • 5.500W



TSSERC

Simple Striated / Plate 13,7"x13"
Simple Acanalada / Placa 35X33 cm
127V • 1.800W | 220V • 2.700W





TITA FOOD EQUIPMENT LLC
7345 W Sand Lake Rd Ste 309
Orlando FL 32819 - USA

Contact us +1 (305) 928 62 00

info@tita.us | sales@tita.us

www.tita.us

  **titaequipment**