

CARRO CALIENTE

Product features:

Características

Dimensiones Generales: 799 x 876 x 1190 mm,
799 x 876 x 1640 mm, 1489 x 876 x 1640 mm

Descripción

Carro caliente para el mantenimiento y servicio de comidas previamente preparados en colectividades fabricados en acero inoxidable y totalmente equipados. Disponibles en diferentes medidas.

- Con capacidad para 10, 20 o 40 guías GN 2/1 (según modelo).
- Separación entre guías de 60 mm.
- Dotado con doble pared con aislamiento de poliuretano inyectado ecológico, libre de CFC con una densidad de 40 Kg/m³. Con este aislamiento se consigue una menor pérdida de calor y un importante ahorro de energía.
- Incluye termostato de control de temperatura 0°C-90°C.
- La altura reducida del carro facilita el acceso a los estantes superiores y mejora su maniobrabilidad.
- Dotado con 4 ruedas giratorias insonorizadas, de diámetro 160 mm, 2 de ellas con freno, con parachoques de goma especial no marcante en toda la base del carro.
- Bisagras dotadas con mecanismo de cierre automático; cuando la puerta está en una posición menor a un ángulo de 90° se cierra totalmente, para evitar la pérdida de temperatura y ahorrar energía.
- Cierre provisto de llaves.
- Calefacción mediante resistencias y aire forzado. Dos resistencias eléctricas de tiro forzado en cada cuerpo del armario garantizan la máxima distribución del calor de forma homogénea. Estas resistencias incorporan un sistema de autoprotección de seguridad en caso de que su

funcionamiento no sea el correcto.

- Sistema de asas horizontales para su óptimo desplazamiento.
- Incorporan cubeta, con sistema anti-olas, donde se deposita agua para la creación de humedad, para así mantener los alimentos y evitar que se resequen.
- Caben hasta 8 platos de 300 mm de diámetro máximo por nivel.

Product codes:

Reference: 19006002

EAN13: -

UPC: -

Product gallery: