

Carro caliente ACR

Product features:

Características

DIMENSIONES Y CAPACIDAD GN: 1350 x 825 x 1740 - 44 GN 2/1 o 88 GN 1/1, 1350 x 825 x 1740 - 34 GN 2/1 o 68 GN 1/1, 500 x 735 x 1740 - 22 GN 1/1, 700 x 825 x 1740 - 22 GN 2/1 o 44 GN 1/1, 500 x 735 x 1740 - 17 GN 1/1, 700 x 825 x 1740 - 17 GN 2/1 o 34 GN 1/1, 500 x 735 x 1150 - 11 GN 1/1, 700 x 825 x 1150 - 11 GN 2/1 o 22 GN 1/1, 700 x 825 x 845 - 6 GN 2/1 o 12 GN 1/1

Descripción

Este carro está diseñado para facilitar el traslado y servicio eficiente de comidas calientes, garantizando una óptima conservación de la temperatura.

- Fabricado en acero inoxidable AISI 304 18/10.
- Capacidad para 6, 11, 17, 22, 34 o 44 GN 2/1 en uno o dos cuerpos de guías, según modelo.
- Doble pared con aislamiento en lana de roca para reducir la pérdida de calor y el consumo energético.
- Bloque calórico totalmente extraíble, resistencia ventilada y cubeta para sistema humidificador incluida.
- Panel de mandos con interruptor luminoso, piloto indicador de funcionamiento de resistencia y termostato digital.
- Burlete de silicona en todo el marco de la puerta.
- 4 ruedas de gran resistencia de Ø150 mm, 2 de ellas con freno.
- Asas posteriores verticales para una óptima movilidad.
- Parachoques de goma no marcante en cada esquina de la base del carro.
- Cierre con llave incorporado en el tirador.
- Cable de conexión espiral monofásico con toma de tierra.
- Parrillas y recipientes Gastronorm no incluidos.

Product codes:

Reference: F1400007

EAN13: -

UPC: -

Product gallery: