

CARROS DE MANTENIMIENTO DE TEMPERATURA Y BAÑO MARÍA

Carros calientes ACR

NOVEDAD

Especialmente indicados para banquetes y catering

Uniformidad de circulación del aire caliente.
Sistema único de colocación de cubetas y parrillas que evita el contacto de las mismas con el fondo o las paredes interiores facilitando la circulación del aire.

Ahorro energético.
Gracias al sistema de aislamiento en lana de roca, adquiere el grado de temperatura deseado rápidamente y lo mantiene durante un período de tiempo mayor.

Apertura de la puerta 270°
Bisagras superior e inferior de acero inoxidable con punto pivote de giro para apertura total de la puerta



Parrilla central incluida en el modelo ACR-2 para optimizar todo el espacio útil.



← **Tiradores** con cierre con llave incorporado.



Máxima higiene
El bloque calórico y el conjunto de guías monoblock (sin soldaduras) son fácilmente extraíbles para facilitar la limpieza interior del carro.

→ **Mayor ergonomía**
Fácil movilidad mediante las asas posteriores verticales y los protectores de goma no marcante situados en cada esquina.

→ **Ruedas de gran resistencia**
de Ø150 mm, 2 con freno. Para cualquier pavimento.

↑ **Panel de mandos**
Interruptor luminoso de puesta en marcha, termostato regulador de temperatura de 0°C a 90°C.

Humedad en cámara
Recipiente humidificador incluido. Para servir en óptimas condiciones de temperatura y jugosidad.

Especificaciones generales

- Diseñados para facilitar el transporte y servicio de comidas calientes.
- Fabricados en acero inoxidable AISI 304 18/10.
- Capacidad para 5, 10, 20 o 40 GN 2/1 en uno o dos cuerpos de guías en monobloc (pieza única), 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 para el mantenimiento de la temperatura en el interior.
- El modelo ACR-2 incorpora parrillas centrales para optimizar todo el espacio interior útil.
- 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 los tiradores.
- Cable de conexión espiral monofásico con toma de tierra.
- Parrillas y recipientes Gastronorm no incluidos.

 **Recipientes Gastronorm**
Pág. 160

 **Parrillas GN**
Pág. 163



ACR-Mini

ACR-B

ACR-1

ACR-2

90°C

Modelo	Medidas totales (mm)	Capacidad	Distancia entre guías	Potencia (kW)	Alimentación (V/N/Hz)	Código	PVP (€)
ACR-Mini	700 x 805 x 845	5 GN 2/1 ó 10 GN 1/1	60 mm	3000 W	230/1/50-60	• F0400007	1.918
ACR-B	700 x 805 x 1150	10 GN 2/1 ó 20 GN 1/1	60 mm	3000 W	230/1/50-60	• F0400003	2.318
ACR-1	700 x 805 x 1740	20 GN 2/1 ó 40 GN 1/1	60 mm	3000 W	230/1/50-60	• F0400001	2.799
ACR-2	1350 x 805 x 1740	40 GN 2/1 ó 80 GN 1/1	60 mm	4000 W	230/1/50-60	• F0400002	4.465

• 24 horas expedición

CARROS DE MANTENIMIENTO DE TEMPERATURA Y BAÑO MARÍA

Carros calientes ACG

NOVEDAD

Especificaciones generales

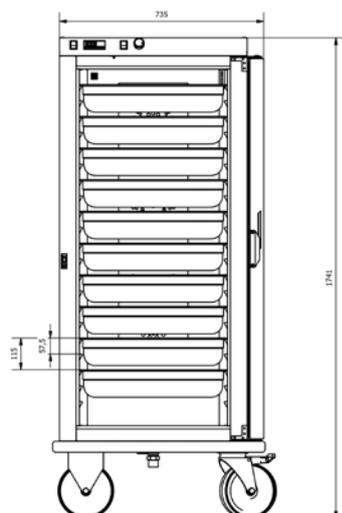
- Diseñados para facilitar el transporte de comidas calientes.
- Fabricados en acero inoxidable AISI 304 18/10.
- Capacidad para 10 o 21 GN 2/1, según modelo.
- Panel de mando digital de fácil manejo.
- Control de humedad mediante termostato analógico.
- Óptimo rendimiento gracias al aislamiento con poliuretano inyectado a alta presión sin CFC, de 70 mm de espesor y densidad de 42kg / m3.
- Interior con radio sanitario que facilita su limpieza.
- Preservación del calor hasta 4 horas desconectado.
- Temperatura de trabajo +35°C / +85°C.
- Apertura total de la puerta 270 grados.
- Tiradores laterales largos para una óptima movilidad.
- Parachoques de una sola pieza de polietileno para evitar golpes.
- 4 ruedas de Ø 200 mm de gran resistencia, 2 de ellas con freno.
- Cierre con llave incorporado en los tiradores.
- Cable de conexión espiral monofásico con toma de tierra.
- Calor y humedad mediante resistencias y ventilador en cámara.
- Guías embutidas compatibles con bandejas y cubetas GN.
- Distancia entre guías 57,5 mm.
- Parrillas y recipientes Gastronorm no incluidos.



Recipientes Gastronorm
Pág. 160



Parrillas GN
Pág. 163



+35° / +85°

Modelo	Medidas totales (mm)	Capacidad	Potencia (W)	Alimentación (V/N/Hz)	Código	PVP (€)
ACG-10	765 x 890 x 1035	GN 2/1 x 10	750	230/1/50-60	• F0400009	2.760
ACG-21	765 x 890 x 1740	GN 2/1 x 21	2000	230/1/50-60	• F0400008	3.346

• **24 horas expedición**

Carro frío ACGF

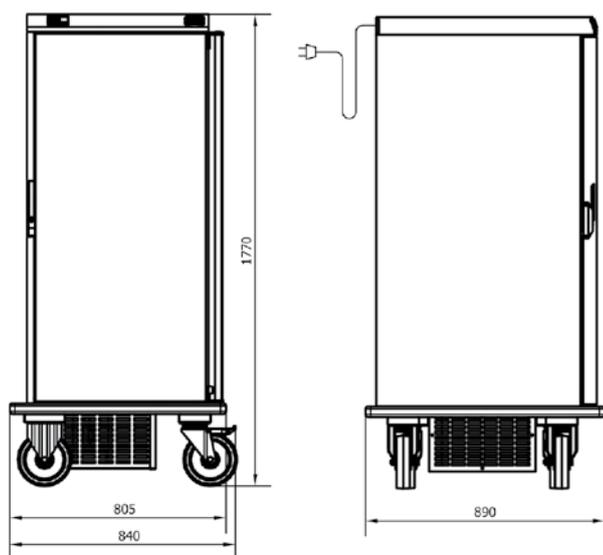
NOVEDAD

Especificaciones generales

- Diseñados para facilitar el transporte de comidas frías.
- Fabricados en acero inoxidable AISI 304 18/10.
- Capacidad de 19 GN 2/1.
- Panel de mando digital de fácil manejo.
- Óptimo rendimiento gracias al aislamiento con poliuretano inyectado a alta presión sin CFC, de 70 mm de espesor y densidad de 42kg / m3.
- Interior con radio sanitario que facilita su limpieza.
- Temperatura de trabajo -2°C / +8°C.
- Apertura total de la puerta 270 grados.
- Tiradores laterales largos para una óptima movilidad.
- Parachoques de una sola pieza de polietileno para evitar golpes.
- 4 ruedas de Ø 200 mm de gran resistencia, 2 de ellas con freno.
- Cierre con llave incorporado en los tiradores.
- Cable de conexión espiral monofásico con toma de tierra.
- Descongelación automática con elemento calefactor.
- Guías embutidas compatibles con bandejas y cubetas GN.
- Distancia entre guías 57,5 mm.
- Parrillas y recipientes Gastronorm no incluidos.

 **Recipientes Gastronorm**
Pág. 160

 **Parrillas GN**
Pág. 163



-2° / +8°

Modelo	Medidas totales (mm)	Capacidad	Potencia (W)	Alimentación (V/N/Hz)	Código	PVP (€)
ACGF	890 x 765 x 1770	GN 2/1 x 19	400	230/1/50-60	• F0400010	4.098

• 24 horas expedición

CARROS DE MANTENIMIENTO DE TEMPERATURA Y BAÑO MARÍA

Fríos y calientes

NOVEDAD

Carro Frío GN

- **Para transportar alimentos fríos durante el servicio.**
- Fabricado en acero inoxidable AISI 304 18/10.
- Cuba con cantos sanitarios en todas sus vertientes para cubetas GN de profundidad máxima 150 mm.
- Desagüe con grifo de bola.
- Incorpora interruptor luminoso y termostato digital.
- Carro frío especialmente diseñado para el transporte en perfectas condiciones higiénicas de alimentos que requieren una baja temperatura.
- El radio sanitario hace más cómoda la limpieza.
- 4 ruedas giratorias de Ø125 mm (2 con freno situadas en lado de las asas) y parachoques.
- Cubetas Gastronorm no incluidas.
- Se suministra montado.



 **Recipientes Gastronorm**
Pág. 160

Medidas totales (mm)	Capacidad	Potencia (W)	Alimentación (V/Hz)	Código	PVP (€)
840 x 676 x 850	2 GN 1/1	380	230/50-60	• F0420501	2.229
1060 x 676 x 880	3 GN 1/1	380	230/50-60	• F0420502	2.486

Carro dispensador de platos calientes a nivel constante

- **Para calentar, transportar y suministrar platos calientes durante el servicio.**
- Fabricado en acero inoxidable AISI 304 18/10.
- Interruptor luminoso y termostato regulable de 0/90 °C.
- Sistema de regulación del diámetro de los platos de Ø200 mm a Ø310 mm.
- Sistema de resorte que mantiene los platos a nivel constante.
- Asas para facilitar el transporte, colocadas en posición ergonómica.
- Orificio de evacuación de líquido residual en el interior.
- 4 ruedas de Ø125 mm con parachoques, 2 de ellas con freno.
- Tapas no incluidas.
- Se suministra montado.



F1100711
Tapa de acero inoxidable.

Medidas (mm)	Potencia (W)	Alimentación (V/Hz)	Capacidad platos	Diámetro	Código	PVP (€)
990 x 540 x 900	1600	230/50-60	130	Ø 200-310	• F0420311	1.923
Ø 368 x 140	-	-	-	-	• F1100711	73

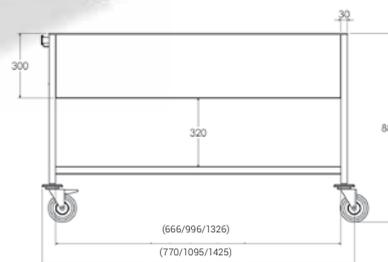
• 3 días expedición

CARROS DE MANTENIMIENTO DE TEMPERATURA Y BAÑO MARÍA

Baños maría

Carro baño maría

- Para mantener y transportar alimentos a la temperatura óptima de servicio.
- Fabricado en acero inoxidable AISI 304 18/10.
- Cuba con cantos sanitarios, para cubetas GN de profundidad máxima 200 mm.
- Desagüe con grifo de bola.
- Resistencias de silicona ocultas.
- Interruptor luminoso y termostato digital de 0/90°C.
- Termostato de seguridad.
- Estante inferior fabricado en acero inoxidable.
- Asas para facilitar el transporte, colocadas en posición ergonómica.
- 4 ruedas de Ø125 mm con parachoques, 2 de ellas con freno (situadas al lado de las asas).
- Se suministra montado.



 **Recipientes Gastronorm**
Pág. 160

Medidas totales (mm)	Capacidad	Potencia (W)	Alimentación (V/Hz)	Código	PVP (€)
770 x 670 x 880	2 GN 1/1	1600	230/50-60	• F0420201	1.563
1095 x 670 x 880	3 GN 1/1	2400	230/50-60	• F0420202	1.844
1425 x 670 x 880	4 GN 1/1	3200	230/50-60	• F0420203	2.263

Carro baño maría con reserva

- Para mantener y transportar alimentos a la temperatura óptima de servicio.
- Fabricado en acero inoxidable AISI 304 18/10.
- Cuba con cantos sanitarios en todas sus vertientes para cubeta GN de profundidad máxima 200 mm.
- Desagüe con grifo de bola.
- Resistencias de silicona ocultas con interruptor luminoso y termostato para controlar la temperatura de la reserva y del baño maría independientemente.
- 4 ruedas giratorias de Ø125 mm (2 con freno situadas al lado de las asas)
- El radio sanitario y las resistencias ocultas hacen más cómoda la limpieza.
- Se suministra montado.



 **Recipientes Gastronorm**
Pág. 160

Medidas totales (mm)	Capacidad	Potencia (W)	Alimentación (V/Hz)	Código	PVP (€)
830 x 675 x 850	2 GN 1/1	2350	230/50-60	• F0420211	2.667
1160 x 676 x 850	3 GN 1/1	3150	230/50-60	• F0420212	2.937

• 3 días expedición