

La familia de carros calientes “Thermik” de edenox

ha sido concebida para las cocinas y caterings que requieren de un carro mantenedor de temperatura con una contrastada calidad. Cada elemento del carro, ha sido analizado y probado cuidadosamente para ofrecer el máximo rendimiento de temperatura en el interior, teniendo presentes las necesidades más importantes que son: facilidad de uso, mínimo mantenimiento y facilitar las tareas de limpieza.

- Panel de mandos** electrónico, intuitivo y moderno.
- Paredes y puerta construidas en doble pared**, están aisladas con poliuretano de alta densidad que le confiere una gran robustez y firmeza.
- Guías embutidas** monoblock con amplios radios que garantizan la máxima higiene.
- Eficiente sistema** de producción de calor compuesto por resistencia y ventilador.
- Reserva de agua embutida** con esquinas redondeadas. El calor se produce mediante una resistencia de silicona de alto rendimiento.
- Sistema de humedad** con una regulación de 4 niveles en función de los productos a mantener en el interior, también se puede apagar y anular totalmente el sistema de humedad, reduciendo el consumo energético.
- La puerta con apertura 270°** ofrece a los usuarios máxima libertad de movimientos y seguridad durante el uso diario, incrementando el bienestar y confort en las operación de trabajo.
- La contrapuerta es totalmente lisa** sin elementos que impidan realizar una limpieza profunda.
- Sin pérdidas de calor**
Burlete fijado al marco de la estructura. Puede sustituirse fácilmente sin la necesidad de útiles.
- Todo el perímetro está cubierto** con un paragolpes, fabricado en material resistente y no marcante.
- Ruedas pivotantes**,
2 de ellas con freno



Características del carro thermik



Guías embutidas monoblock con separación de 70 mm entreguías. Garantizan una limpieza profunda en el interior.



Asas de maniobra ergonómicas y robustas en ambos costados. Cuentan con una tercera asa en la parte posterior que facilita la maniobra en espacios reducidos.



Diseño con rápido acceso a los elementos funcionales. Agiliza y facilita las tareas de mantenimiento.



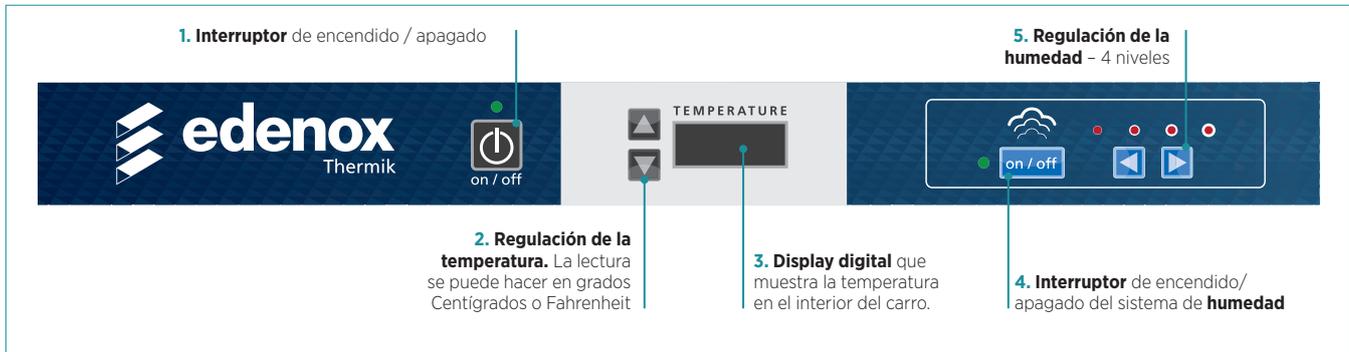
El panel de mandos está protegido por dos esquineros fabricados en material resistente a los golpes.



- Fabricados totalmente en acero inoxidable AISI-304
- Sistema de calor diseñado para alcanzar la temperatura de trabajo en un tiempo muy reducido
- Teclado electrónico de membrana y display digital

- Cierre ergonómico con cerradura.
- Diseño moderno, elegante y muy robusto
- Temperatura de trabajo 30°C a 90°C
- Almacenamiento de cubetas GN 2/1 y GN 1/1 con profundidad hasta 65 mm.

Panel de mandos electrónico



Sistema de humedad controlado



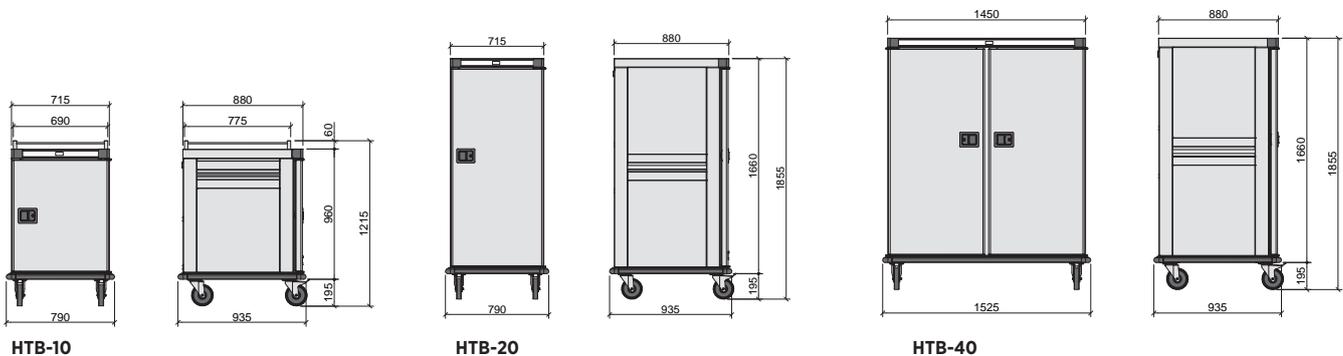
HTB-10



HTB-20



HTB-40



Modelo	Referencia	Medidas exteriores (mm)	Nº de puertas	Tensión (V)	Capacidad GN 2/1 (separación 70 mm)	Potencia (W)	P.V.P. Euros €
HTB-10	2622501	790 x 935 x 1215	1	230/1/50-60 Hz	10	2000	3.342,00
HTB-20	2622502	790 x 935 x 1855	1	230/1/50-60 Hz	20	2000	4.219,00
HTB-40	2622503	1525 x 935 x 1885	2	230/1/50-60 Hz	40	3500	6.202,00

Carros para el mantenimiento de la temperatura

Carros calientes

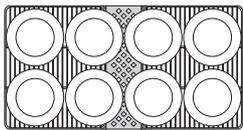
- Los carros calientes son el complemento perfecto para el mantenimiento y servicio de comidas previamente preparadas.
- El servicio de la comida puede realizarse colocando la comida en fuentes o platos mediante **estantes de varilla o bien en recipientes Gastronorm**.
- Con capacidad para 10, 20 ó 40 guías GN 2/1 (según modelo).
- **Separación entre guías de 60 mm.**
- **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.
- Dotado con 4 ruedas giratorias insonorizadas, de Ø 160 mm, 2 de ellas con freno, con parachoques de goma especial no marcante en toda la base del carro.
- Calefacción mediante resistencias y aire forzado.
- Sistema de asas horizontales para su óptimo desplazamiento.
- Incorporan cubeta, con sistema anti-olas, donde se deposita agua para la creación de humedad.



Para mantener la humedad de los alimentos y evitar que se resequen, incorpora una bandeja de evaporación de agua con un sistema anti-olas.



Los CCB-40 incorporan un sistema de parrillas centrales para aprovechar al máximo el espacio interior del carro. Se suministran con la dotación de 20 parrillas centrales.



Caben hasta 8 platos de Ø 300 mm máximo por nivel. Total de 160 platos.



Doble pared con aislamiento de poliuretano inyectado ecológico. Ahorro de energía gracias a su excelente aislamiento. 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.

Panel de mandos embutido y en una situación protegida de golpes. Sistema de guías de fácil extracción para su limpieza.

Dos resistencias eléctricas de tiro forzado en cada cuerpo del armario garantizan la máxima distribución del calor de forma homogénea.

Para aguantar más tiempo y resistir mejor las características iniciales del carro debido a su uso continuado, incorpora en la base un parachoques de alta resistencia.

El diseño interior de las guías centrales y laterales permite la libre circulación del aire caliente por todo el carro y entre los recipientes con alimentos, disfrutando de una temperatura interior homogénea.

Ruedas giratorias insonorizadas de Ø 160 mm, 2 de ellas con freno, para el fácil manejo del carro.

Estas resistencias incorporan un sistema de autoprotección de seguridad en caso de que su funcionamiento no sea el correcto.



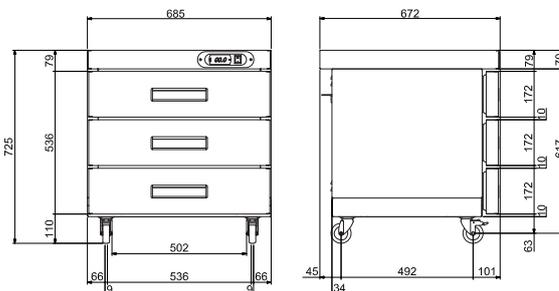
- **Termostato de control de 0 °C a 90 °C y termómetro exterior.**
- Bisagras dotadas con mecanismo de cierre automático; cuando la puerta está en una posición menor a un ángulo de 90° se cierra totalmente, evitando pérdida de temperatura y consiguiendo un ahorro de energía.
- Cierre provisto de llaves.
- Carros contruidos totalmente en acero inoxidable AISI-304 18/10.
- **Dotación de estantes de varilla y recipientes Gastronorm no incluida (ver páginas 148).**



CCB-6



CCB-6-3C



Para modelos CCB-6 y CCB-6-3C

Modelo	Referencia	Medidas exteriores (mm)	Nº de puertas	Tensión (V)	Capacidad en guías GN 2/1 (separación 60 mm)	Potencia (W)	P.V.P. Euros €
CCB-6	2622108	685 x 670 x 712	1	230/1/50-60 Hz	6	1400	2.334,00
CCB-6-3C	2622109	685 x 670 x 712	3 Cajones	230/1/50-60 Hz	3	1400	2.546,00



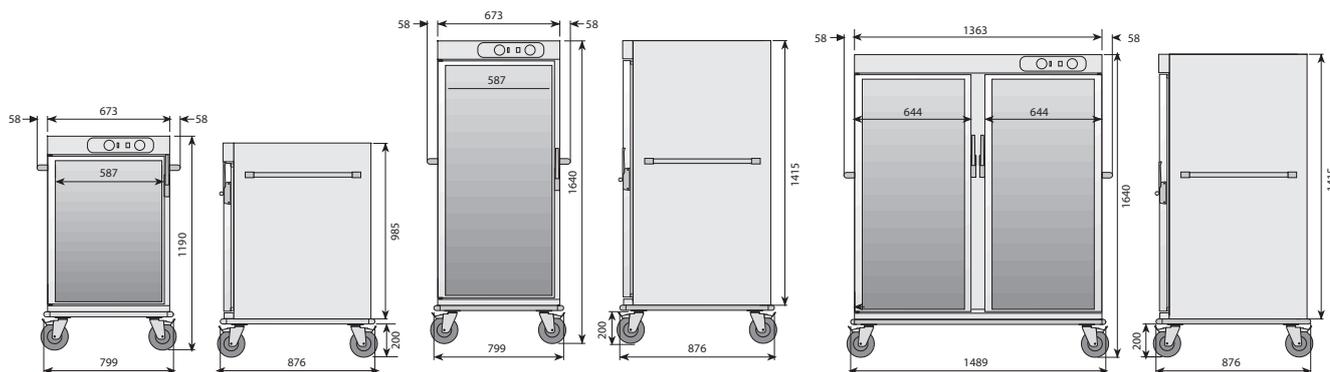
CCB-10



CCB-20



CCB-40



CCB-10

CCB-20

CCB-40

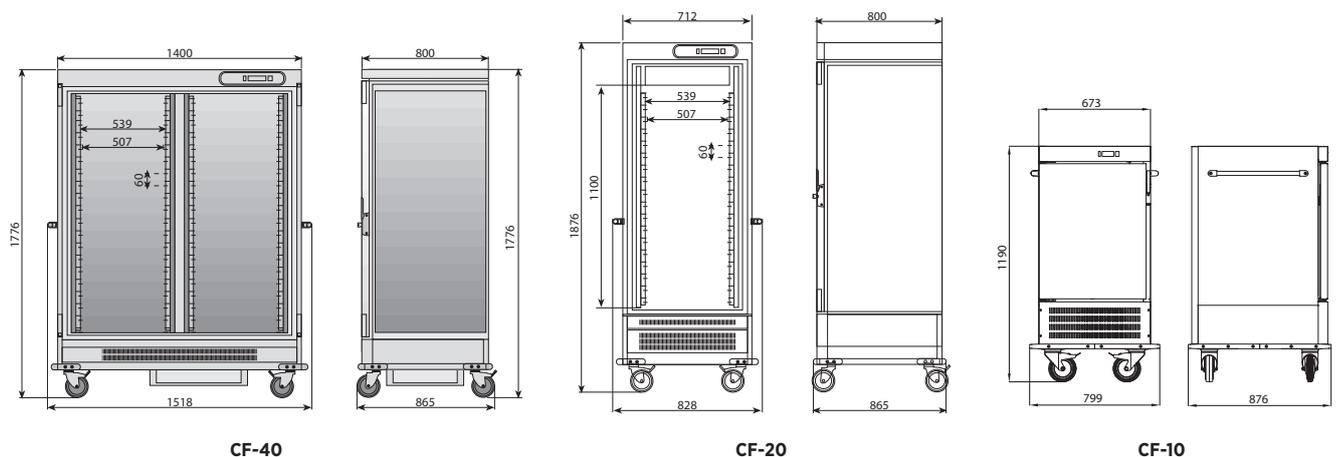
Modelo	Referencia	Medidas exteriores (mm)	Nº de puertas	Tensión (V)	Capacidad en guías GN 2/1 (separación 60 mm)	Potencia (W)	P.V.P. Euros €
CCB-10	2622104	799 x 876 x 1190	1	230/1/50 Hz	10	2000	2.562,00
CCB-20	2622105	799 x 876 x 1640	1	230/1/50 Hz	20	2000	3.195,00
CCB-40	2622106	1489 x 876 x 1640	2	230/1/50 Hz	40	3500	4.789,00

Nota: para modelos y precios de estantes de varilla y recipientes, ver apartado "Recipientes Gastronorm", páginas 148.

Carros refrigerados

- Carros diseñados para complementar o sustituir el cuarto frío.
- Ideal para el mantenimiento y servicio de comidas frías previamente preparadas.
- Temperatura de trabajo de +2 °C a +8 °C con 32 °C de temperatura ambiente.
- Control de temperatura y ciclo de descarche realizado mediante control electrónico de lectura digital.
- El grupo frigorífico con ventilador va incorporado en el interior de la cámara.
- Armarios de doble pared con aislamiento de poliuretano inyectado ecológico, libre de CFC con una densidad de 40 Kg/m³.
- Fabricados totalmente en acero inoxidable AISI-304 18/10.

- Bisagras dotadas con mecanismo de cierre automático. Cuando la puerta está en una posición menor a un ángulo de 90° se cierra totalmente, evitando la pérdida del frío.
- Cierre provisto de llaves.
- Dotados de 4 ruedas giratorias de Ø 125 mm insonorizadas, 2 de ellas con freno, con parachoques de goma en cada esquina.
- **Dotación de estantes GN 2/1 de varilla plastificada (según modelo):**
 - **CF-20 - 5 unidades**
 - **CF-40 - 10 unidades**
- Tensión: 230V /1/ 50Hz.



Modelo	Referencia	Medidas exteriores (mm)	Capacidad en guías GN 2/1 (separación 60 mm)	Dotación pares de guías GN 2/1	Dotación estantes varilla GN 2/1 plastificadas	Potencia (W)	P.V.P. Euros €
CF-10	19036707	799 x 876 x 1190	7	3	3	550	2.652,00
CF-20	2712101	828 x 865 x 1876	17	5	5	350	3.356,00
CF-40	2712252	1489 x 876 x 1878	34	10	10	550	4.611,00



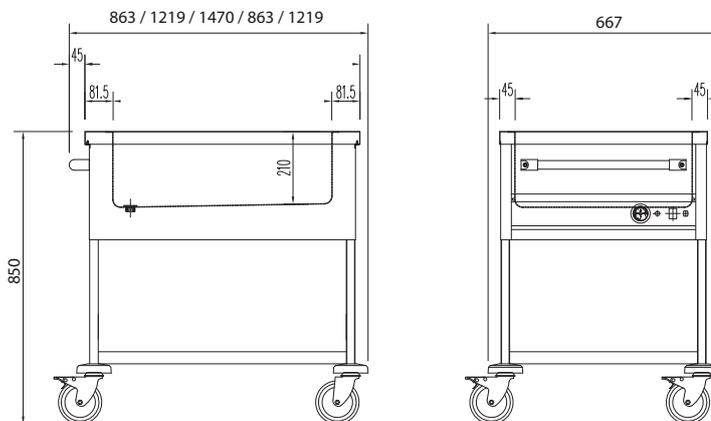
Carros baño maría

- Existen modelos de una sola **cuba con capacidad para 2, 3 ó 4 recipientes Gastronorm 1/1** y modelos de **2 ó 3 cubas de tamaño GN 1/1 independientes**.
- En los modelos con cubas independientes el panel de mandos incorpora **un interruptor, un piloto y un termostato por cuba**, para controlar la temperatura de cada cuba por separado.
- En la parte inferior incorpora un estante liso de acero inoxidable.
- Grifo de desagüe del agua incorporado en el extremo inferior de la cuba.

- Los carros baño María permiten el transporte, mantenimiento y distribución de alimentos respetando las condiciones óptimas de higiene, temperatura y seguridad.
- Calentamiento indirecto del agua** mediante resistencias de silicona colocadas en la parte inferior de la cuba.
- Cubas embutidas de 200 mm de profundidad con esquinas redondeadas. Las cubas están soldadas al sobre, formando una pieza robusta y compacta.
- Incorporan **panel de mandos en una situación protegida, con interruptor, piloto de funcionamiento y termostato**.
- Excelente aislamiento contra las irradiaciones térmicas.
- Se suministra con cable espiral con clavija de toma de tierra y soporte para el cable.
- Dotados de 4 ruedas insonorizadas giratorias de Ø 125 mm, 2 de ellas con freno, con parachoques de goma especial no marcante.
- Construcción interior y exterior en acero inoxidable AISI-304 18/10.
- Cubetas y recipientes Gastronorm no incluidos. (Ver página 148)**
- Importante: cuando se pone en funcionamiento el baño maría, la cuba siempre debe contener agua.**



CBM3-311
(con cubas independientes)



Modelo	Referencia	Medidas (mm)	Capacidad GN 1/1 profundidad 200 mm	Descripción	Potencia (W)	Tensión (V)	P.V.P. Euros €
CBM-211	3132101	863 x 667 x 850	2	1 cuba	1400	230/1/50-60 Hz	1.706,00
CBM-311	3132102	1219 x 667 x 850	3	1 cuba	2100	230/1/50-60 Hz	2.005,00
CBM-411	3132103	1470 x 667 x 850	4	1 cuba	2800	230/1/50-60 Hz	2.537,00
CBM3-311	3132105	1219 x 667 x 850	3	3 cubas independientes	2100	230/1/50-60 Hz	2.443,00



Carros calientes dispensadores de platos de nivel constante

- Carros especialmente diseñados para **calentar, transportar, almacenar y distribuir platos o similares.**
- Carros construidos interna y externamente en acero inoxidable AISI-304 18/10.
- Fabricados con **doble pared y aislamiento interior.**
- **Sistema de regulación para diferentes medidas de platos.** La regulación del diámetro deseado se realiza mediante 3 varillas ajustables que hacen de guía del apilamiento de los platos.
- La regulación de la elasticidad se efectúa por activación o desactivación de los muelles (resistentes al calor), lo cual garantiza que el servicio se realice siempre a un mismo nivel.
- **Carros de 2 y 4 columnas. En los carros de 4, existen dos tipos de columnas: unas para platos de 180 a 280 mm de Ø y otras para platos de 240 a 340 mm de Ø máximo.**
- Capacidad aproximada: **45 platos por columna.**
- Regulación de la temperatura mediante termostato.
- Provistos de cuatro ruedas insonorizadas giratorias de Ø 125 mm, dos de ellas con freno.
- Parachoques de goma no marcante en las 4 esquinas.
- **Existen tapas, como accesorio, para mantener la temperatura de los platos (TDP -28/34). Temperatura máxima 110°C.**



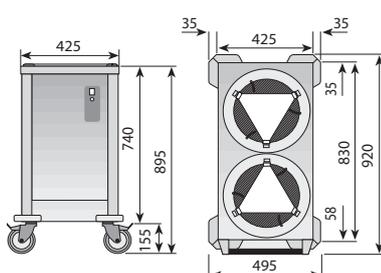
CPC2-28 + 2 TDP-28



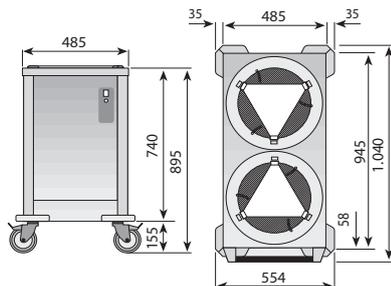
CPC2-28



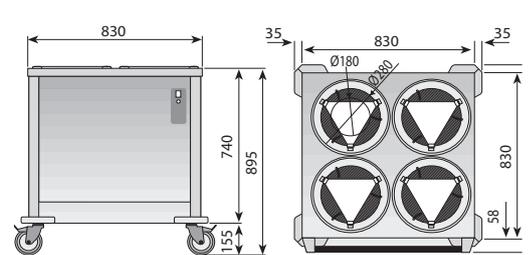
TDP-28/34



CPC2-28



CPC2-34



CPC4-28

Modelo	Referencia	Medidas (mm)	Columnas	Capacidad aprox. platos	Ø Platos (mm)	Potencia (W)	P.V.P. Euros €	
CPC2-28	2612101	920 x 495 x 895	2	90	180-280	960	2.119,00	
CPC2-34	2612102	1040 x 555 x 895	2	90	240-340	960	2.165,00	
CPC4-28	2612103	900 x 900 x 895	4	180	180-280	1920	3.003,00	
TDP-28	3793104	Tapa plástica para dispensadores de platos de Ø máx. 280 mm						64,20
TDP-34	3793105	Tapa plástica para dispensadores de platos de Ø máx. 340 mm						66,50