

DISTRIBUCIÓN Y EXPOSICIÓN DE ALIMENTOS

Carros Mantenimiento de Temperatura y Carros Baño María



CARROS CALIENTES ACR

pág. 170



CARROS CALIENTES ACG

pág. 172



CARROS FRÍOS ACGF

pág. 173



CARROS DE MANTENIMIENTO DE TEMPERATURA

pág. 174



CARROS BAÑO MARÍA

pág. 175



CARROS MANTENIMIENTO DE TEMPERATURA Y CARROS BAÑOS MARÍA

Carros calientes ACR

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

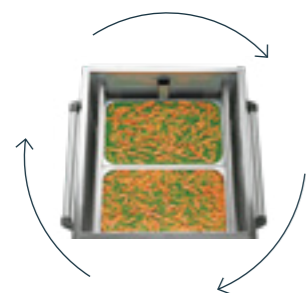
Gracias al sistema de aislamiento en lana de roca, el carro adquiere el grado de temperatura deseado rápidamente y lo mantiene durante un período de tiempo mayor.

Apertura de la puerta 270°

Bisagras superiores e inferiores de acero inoxidable con punto pivote de giro para conseguir una apertura total de la puerta



Tirador con cierre y llave incorporada.



Mayor ergonomía

Fácil movilidad mediante las asas posteriores verticales y los protectores de goma no marcantes situados en cada esquina.

Ruedas de gran resistencia

Ruedas de Ø150 mm, 2 de ellas con freno. Aptas para cualquier pavimento.



Panel de mandos

Panel con interruptor luminoso de puesta en marcha y termostato regulador de temperatura de 0°C a 90°C.



Máxima higiene

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

Humedad en la cámara

Recipiente humidificador incluido, imprescindible para servir los alimentos en óptimas condiciones de temperatura y jugosidad.

CARRO CALIENTE ACR

Diseñado para facilitar el transporte y servicio de comidas calientes.

- 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 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.
- Burlate de silicona en todo el marco de la puerta para el mantenimiento de la temperatura en el interior, desmontable para facilitar la limpieza.

- 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.

NUEVO

PRODUCTOS RELACIONADOS

RECIPIENTES GASTRONORM pág. 207

PARRILLAS GN pág. 211



ACR-Mini

ACR-B

ACR-1

ACR-2

90°C

Modelo	Medidas totales (mm)	Capacidad	Distancia entre guías	Potencia (W)	Alimentación (V/N/Hz)	Código	PVP (€)
ACR-Mini	700 x 805 x 845	6 GN 2/1 o 12 GN 1/1	55 mm	3000 W	230/1/50-60	• F1400007	2.280
ACR-B	700 x 805 x 1150	11 GN 2/1 o 22 GN 1/1	55 mm	3000 W	230/1/50-60	• F1400003	2.783
ACR-1	700 x 805 x 1740	17 GN 2/1 o 34 GN 1/1	70 mm	3000 W	230/1/50-60	• F1400011	3.259
	700 x 805 x 1740	22 GN 2/1 o 44 GN 1/1	55 mm	3000 W	230/1/50-60	• F1400001	3.298
ACR-2	1350 x 805 x 1740	34 GN 2/1 o 68 GN 1/1	70 mm	4000 W	230/1/50-60	• F1400021	5.408
	1350 x 805 x 1740	44 GN 2/1 o 88 GN 1/1	55 mm	4000 W	230/1/50-60	• F1400002	5.452

CARROS MANTENIMIENTO DE TEMPERATURA Y CARROS BAÑOS MARÍA

Carros calientes ACG

CARRO CALIENTE ACG

Diseñado para facilitar el transporte de comidas calientes.

- Fabricado 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.
- Tirador lateral largo para una óptima movilidad.
- Parachoque 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 el tirador.
- 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.

PRODUCTOS RELACIONADOS

RECIPIENTES GASTRONORM pág. 207
PARRILLAS GN pág. 211



+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	3.480
ACG-21	765 x 890 x 1740	GN 2/1 x 21	2000	230/1/50-60	• F0400008	4.219

CARROS MANTENIMIENTO DE TEMPERATURA Y CARROS BAÑOS MARÍA

Carros fríos ACGF

CARRO FRÍO ACGF

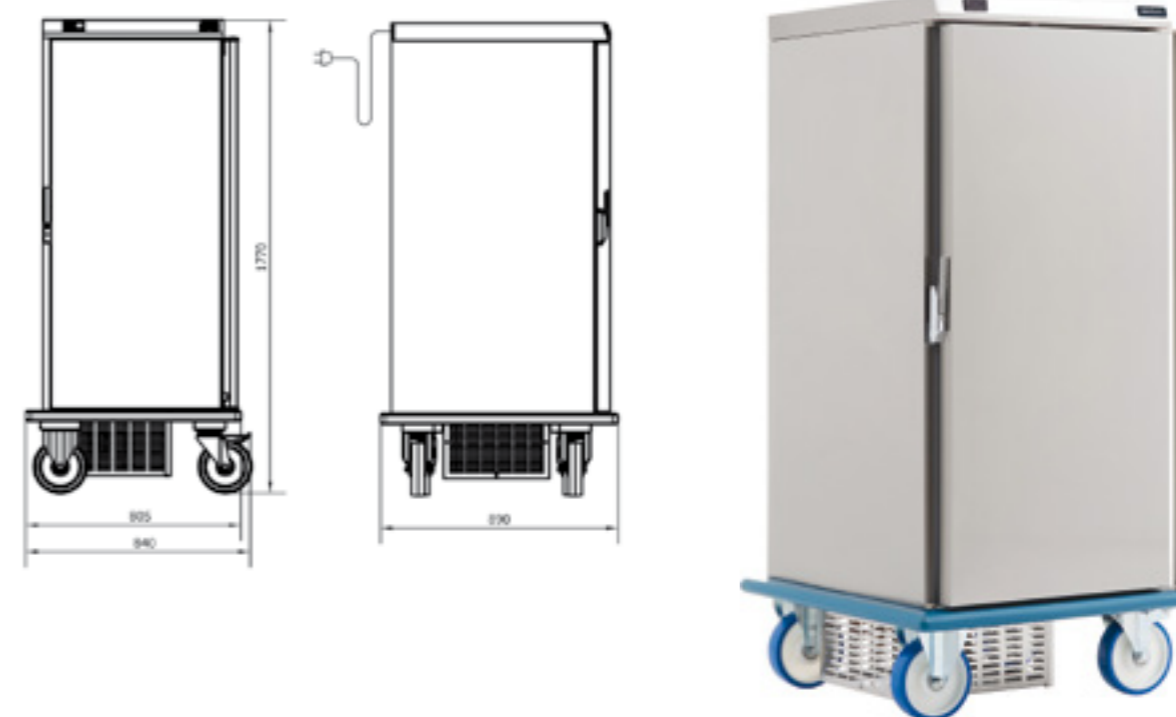
Diseñado para facilitar el transporte de comidas frías.

- Fabricado en acero inoxidable AISI 304 18/10.
- Capacidad para 19 bandejas 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.
- Tirador lateral largo para una óptima movilidad.

- Parachoque 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 el tirador.
- 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.

PRODUCTOS RELACIONADOS

RECIPIENTES GASTRONORM pág. 207
PARRILLAS GN pág. 211



-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	4.653

CARROS MANTENIMIENTO DE TEMPERATURA Y CARROS BAÑOS MARÍA

Carros de mantenimiento de temperatura

CARRO FRÍO GN

Diseñado 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 al lado de las asas) y parachoques.
- Cubetas Gastronorm no incluidas.
- **Se suministra montado.**



PRODUCTOS RELACIONADOS

RECIPIENTES GASTRONORM [pág. 207](#)

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	2.770
1060 x 676 x 880	3 GN 1/1	380	230/50-60	• F0420502	3.089

CARRO DISPENSADOR DE PLATOS CALIENTES A NIVEL CONSTANTE

Ideal 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	2.355
Ø 368 x 140	-	-	-	-	• F1100711	91

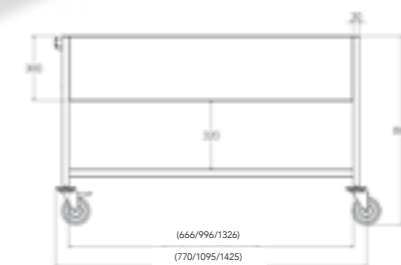
CARROS MANTENIMIENTO DE TEMPERATURA Y CARROS BAÑOS MARÍA

Carros baño maría

CARRO BAÑO MARÍA

Diseñado 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.**



PRODUCTOS RELACIONADOS

RECIPIENTES GASTRONORM [pág. 207](#)

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	1.884
1095 x 670 x 880	3 GN 1/1	2400	230/50-60	• F0420202	2.232
1425 x 670 x 880	4 GN 1/1	3200	230/50-60	• F0420203	2.674

CARRO BAÑO MARÍA CON RESERVA

Diseñado 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 de ellas con freno (situadas al lado de las asas)
- El radio sanitario y las resistencias ocultas hacen más cómoda la limpieza.
- **Se suministra montado.**



PRODUCTOS RELACIONADOS

RECIPIENTES GASTRONORM [pág. 207](#)

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	3.314
1160 x 675 x 850	3 GN 1/1	3150	230/50-60	• F0420212	3.650