

DISTRIBUCIÓN Y EXPOSICIÓN DE ALIMENTOS

CARROS MANTENIMIENTO DE TEMPERATURA Y CARROS BAÑO MARÍA

CARROS DE MANTENIMIENTO Y CARROS BAÑO MARÍA



CARROS CALIENTES ACR

PÁG. 173



CARROS FRÍOS ACGF

PÁG. 175



CARROS DE MANTENIMIENTO DE TEMPERATURA

PÁG. 176



CARROS BAÑO MARÍA

PÁG. 177

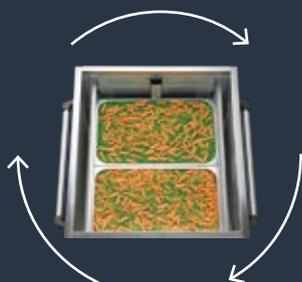
CARROS CALIENTES ACR

ESPECIALMENTE INDICADOS PARA BANQUETES Y CATERING

01

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.



02

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.

03

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



04

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.



Tirador con cierre y llave incorporada.

05

MAYOR ERGONOMÍA

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

PANEL DE MANDOS

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

RUEDAS DE GRAN RESISTENCIA

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

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.
- Burlete 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.

PRODUCTOS RELACIONADOS

RECIPIENTES GASTRONORM pág. 179

PARRILLAS GN pág. 183



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 FRÍOS ACGF

ESPECIALMENTE INDICADOS PARA BANQUETES Y CATERING



UNIFORMIDAD DE CIRCULACIÓN DEL AIRE FRÍO

Sistema único de colocación de cubetas y parrillas que evita el contacto de las mismas con las paredes interiores, facilitando la circulación del aire. Este aire frío es impulsado por un ventilador en la parte posterior que garantiza una perfecta homogeneización de la temperatura.

MÁXIMA MOBILIDAD

El carro frío ACGF es totalmente independiente de conexiones gracias a la bandeja evaporadora que incluye en la parte inferior. De esta manera el carro tiene total movilidad en los espacios ya que el mismo recoge el agua de los desescarches.



03 AHORRO ENERGÉTICO

Gracias al aislamiento con poliestireno expandido de alta calidad y la utilización de burletes de silicona fabricados de una sola pieza en juntas, optimizan el ahorro de energía y mantienen la temperatura por más tiempo.

MAYOR ERGONOMÍA

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

PANEL DE MANDOS

Panel con interruptor luminoso de puesta en marcha y termostato regulador de temperatura de -2°C a 8°C.

RUEDAS DE GRAN RESISTENCIA

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

Tirador con cierre y llave incorporada.



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

CARRO FRÍO ACGF

Diseñado para facilitar el transporte y servicio de comidas frías.

- Fabricado en acero inoxidable AISI 304 18/10.
- Capacidad para 16 bandejas GN 2/1.
- Panel de mando digital de fácil manejo.
- Gas de refrigeración R290.
- Óptimo rendimiento gracias al aislamiento con poliestireno expandido, densidad de 30kg / 3m sin CFC.
- Interior sin encajes y guías desmontables que facilita su limpieza.
- Temperatura de trabajo -2°C / +8°C.

- Apertura total de la puerta 270 grados.
- Tiradores verticales largo para una óptima movilidad.
- Parachoque de polietileno para evitar golpes.
- 4 ruedas de Ø 150 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.
- Guías compatibles con bandejas y cubetas GN.
- Distancia entre guías: 70 mm para cubetas GN de altura 65 mm.
- Parrillas y recipientes Gastronorm no incluidos.

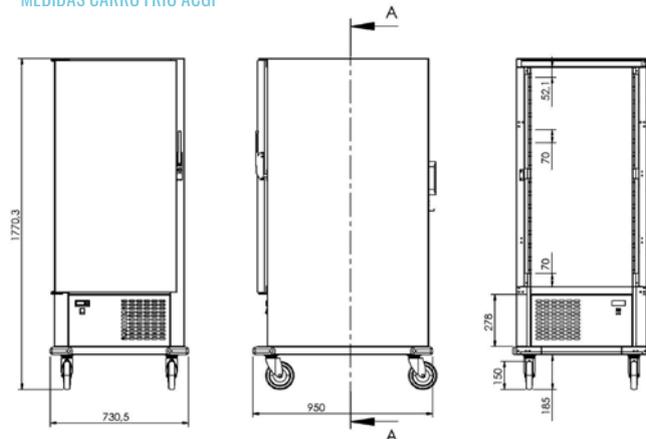
PRODUCTOS RELACIONADOS

RECIPIENTES GASTRONORM pág. 179

PARRILLAS GN pág. 183



MEDIDAS CARRO FRÍO ACGF



-2° / +8°

| Modelo | Medidas totales (mm) | Capacidad | Potencia (W) | Alimentación (V/N/Hz) | Código | PVP (€) |
|--------|----------------------|---------------------------|--------------|-----------------------|------------|--------------|
| ACGF | 730 x 950 x 1770 | GN 2/1 x 16 o GN 1/1 x 32 | 400 | 230/1/50-60 | • F2400001 | 4.886 |

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. 179

| 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 | 2.856 |
| 1060 x 676 x 880 | 3 GN 1/1 | 380 | 230/50-60 | • F0420502 | 3.185 |

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 | 2.428 |
| Ø 368 x 140 | - | - | - | - | • F1100711 | 94 |



CARROS BAÑO MARÍA

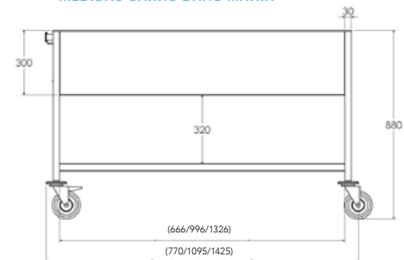
CARRO BAÑO MARÍA

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.**



MEDIDAS CARRO BAÑO MARÍA



PRODUCTOS RELACIONADOS

RECIPIENTES GASTRONORM pág. 179

| 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 | 1.942 |
| 1095 x 670 x 880 | 3 GN 1/1 | 2400 | 230/50-60 | • F0420202 | 2.301 |
| 1425 x 670 x 880 | 4 GN 1/1 | 3200 | 230/50-60 | • F0420203 | 2.757 |

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. 179

| 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 | 3.416 |
| 1160 x 675 x 850 | 3 GN 1/1 | 3150 | 230/50-60 | • F0420212 | 3.763 |