

DISTRIBUCIÓN Y EXPOSICIÓN DE ALIMENTOS

## Carros Mantenimiento de Temperatura y Carros Baño María



**CARROS CALIENTES ACR**

pág. 194



**CARROS CALIENTES ACG**

pág. 196



**CARROS FRÍOS ACGF**

pág. 197



**CARROS DE MANTENIMIENTO DE TEMPERATURA**

pág. 198



**CARROS BAÑO MARÍA**

pág. 199

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

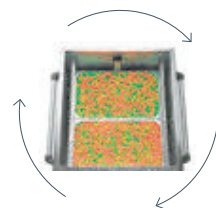
Gracias al sistema de aislamiento en lana de roca, el carro adquiere el grado de temperatura deseado rápidamente y lo mantiene durante un periodo de tiempo mayor.

### 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 calorífico 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 calorífico 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.

**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	1.956
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	2.387
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	2.795
	700 x 805 x 1740	22 GN 2/1 o 44 GN 1/1	55 mm	3000 W	230/1/50-60	F1400001	2.828
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	4.638
	1350 x 805 x 1740	44 GN 2/1 o 88 GN 1/1	55 mm	4000 W	230/1/50-60	F1400002	4.675

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](#)

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

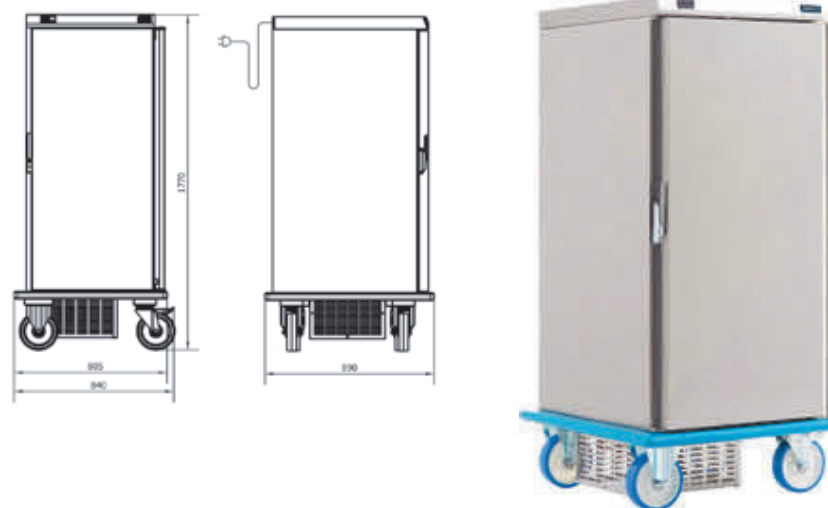
RECIPIENTES GASTRONORM [pág. 207](#)

PARRILLAS GN [pág. 211](#)



+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	<b>2.985</b>
ACG-21	765 x 890 x 1740	GN 2/1 x 21	2000	230/1/50-60	• F0400008	<b>3.618</b>



-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	<b>3.991</b>

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	<b>2.375</b>
1060 x 676 x 880	3 GN 1/1	380	230/50-60	• F0420502	<b>2.649</b>

## 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	<b>2.020</b>
Ø 368 x 140	-	-	-	-	• F1100711	<b>78</b>

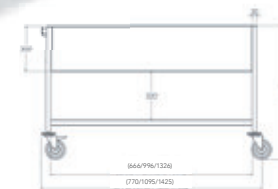
CARROS MANTENIMIENTO DE TEMPERATURA Y CARROS BAÑOS MARÍA

# 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	<b>1.616</b>
1095 x 670 x 880	3 GN 1/1	2400	230/50-60	• F0420202	<b>1.914</b>
1425 x 670 x 880	4 GN 1/1	3200	230/50-60	• F0420203	<b>2.293</b>

## 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	<b>2.842</b>
1160 x 675 x 850	3 GN 1/1	3150	230/50-60	• F0420212	<b>3.130</b>