

### 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 operaciones 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.

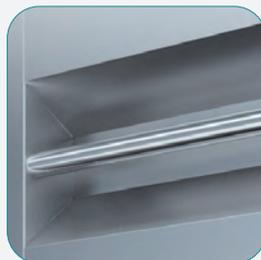
**Ruedas pivotantes**,  
2 de ellas con freno



### 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, no incluidas como dotación.

## Panel de mandos electrónico

**1. Interruptor de encendido / apagado**

**2. Regulación de la temperatura.** La lectura se puede hacer en grados Centígrados o Fahrenheit

**3. Display digital** que muestra la temperatura en el interior del carro.

**4. Interruptor** de encendido/apagado del sistema de **humedad**

**5. Regulación de la humedad - 4 niveles**

Sistema de humedad controlado



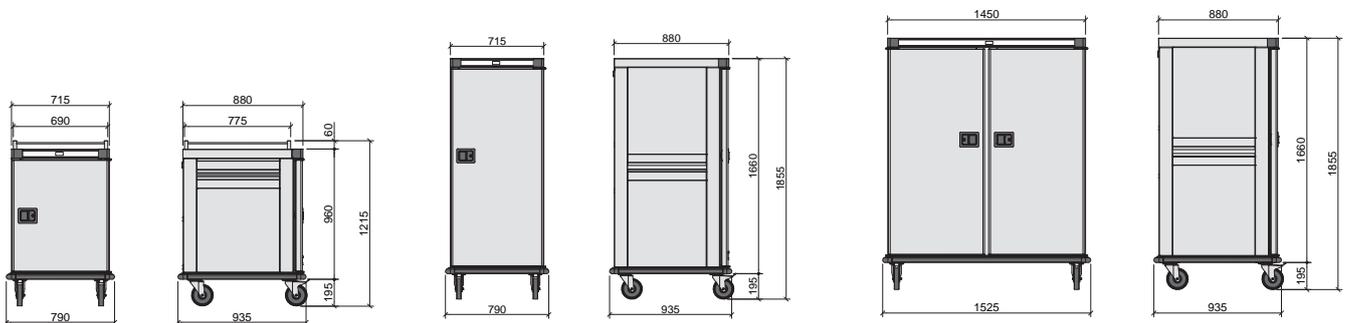
HTB-10



HTB-20



HTB-40



Modelo	Referencia	Medidas exteriores (mm)	Nº puertas	Tensión (V)	Capacidad GN 2/1 (separación 70 mm)	Potencia (W)	P.V.P. Euros €
HTB-10	<b>19030596</b>	790 x 935 x 1215	1	230/1/50-60 Hz	10	2000	<b>4.268,00</b>
HTB-20	<b>19030598</b>	790 x 935 x 1855	1	230/1/50-60 Hz	20	2000	<b>5.388,00</b>
HTB-40	<b>19030599</b>	1525 x 935 x 1885	2	230/1/50-60 Hz	40	3500	<b>7.922,00</b>

## Carros calientes

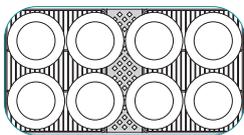
- Los carros calientes son el complemento perfecto para el mantenimiento y servicio de comidas previamente preparadas.
- El servicio de la comida puede realizarse colocando la comida en fuentes o platos mediante **estantes de varilla o bien en recipientes Gastronorm.**
- Con capacidad para 10, 20 ó 40 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/m<sup>3</sup>. 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.

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

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

► 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.

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

► 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.

► Panel de mandos embutido y en una situación protegida de golpes.

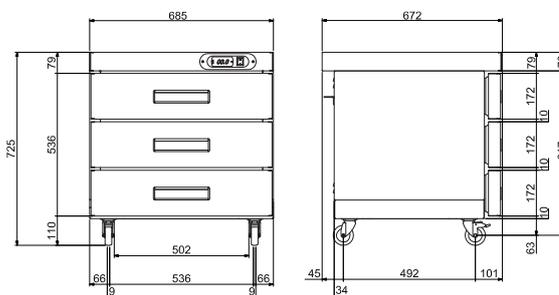
- **Termostato de control de 0 °C a 90 °C y termómetro exterior.**
- Bisagras dotadas con mecanismo de cierre automático; cuando la puerta está en una posición menor a un ángulo de 90° se cierra totalmente, evitando pérdida de temperatura y consiguiendo un ahorro de energía.
- Cierre provisto de llaves.
- Carros contruidos totalmente en acero inoxidable AISI-304 18/10.
- **Dotación de estantes de varilla y recipientes Gastronorm no incluida (ver página 154).**



CCB-6



CCB-6-3C



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

Modelo	Referencia	Medidas exteriores (mm)	Nº puertas	Tensión (V)	Capacidad en guías (separación 60 mm)	Potencia (W)	P.V.P. Euros €
CCB-6	<b>19035624</b>	685 x 670 x 712	1	230/1/50-60 Hz	6 - GN 1/1	1400	<b>2.980,00</b>
CCB-6-3C	<b>19035625</b>	685 x 670 x 712	3 Cajones	230/1/50-60 Hz	3 - GN 1/1-65	1400	<b>3.251,00</b>



CCB-10



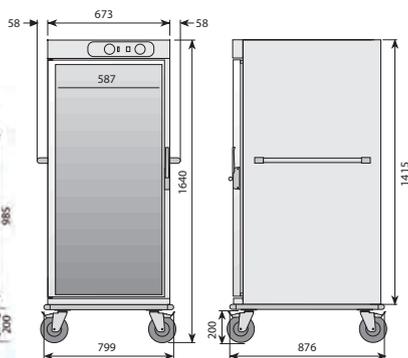
CCB-20



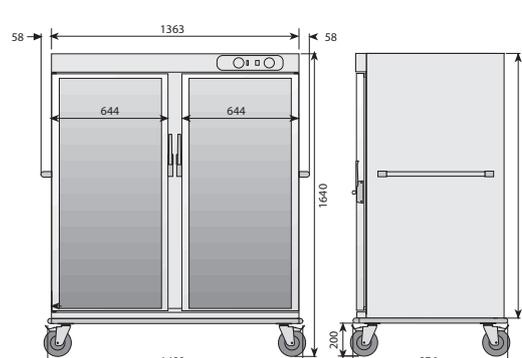
CCB-40



CCB-10



CCB-20

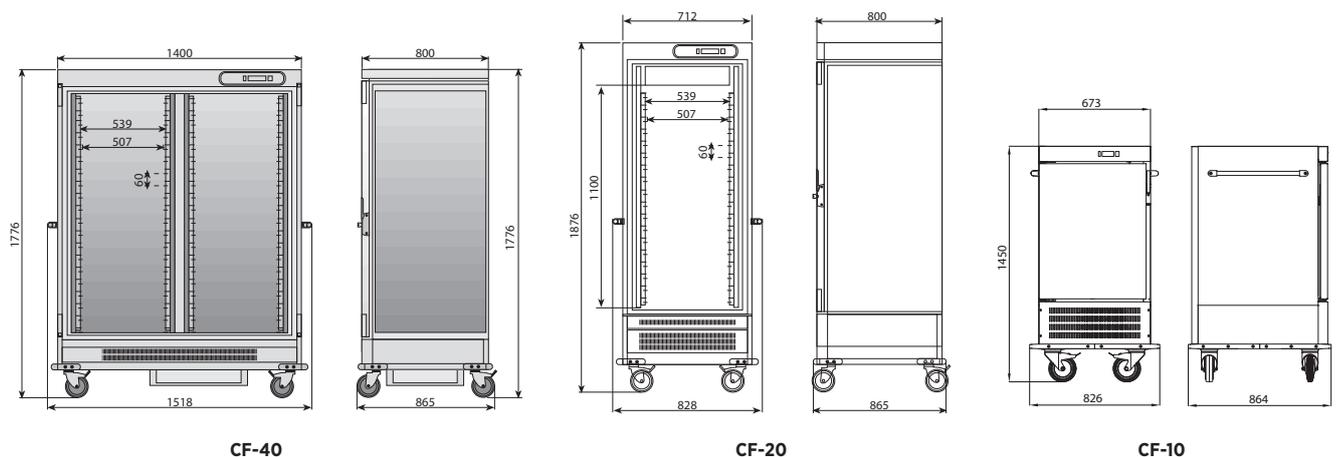


CCB-40

Modelo	Referencia	Medidas exteriores (mm)	Nº puertas	Tensión (V)	Capacidad GN 2/1 (separación 60 mm)	Potencia (W)	P.V.P. Euros €
CCB-10	<b>19006002</b>	799 x 876 x 1190	1	230/1/50 Hz	10	2000	<b>3.272,00</b>
CCB-20	<b>19006590</b>	799 x 876 x 1640	1	230/1/50 Hz	20	2000	<b>4.080,00</b>
CCB-40	<b>19007686</b>	1489 x 876 x 1640	2	230/1/50 Hz	40	3500	<b>6.116,00</b>

## 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/m<sup>3</sup>.
- Fabricados totalmente en acero inoxidable.
- 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	Capacidad GN 2/1 (separación 60 mm)	Dotación pares de guías GN 2/1	Dotación pares estantes varilla GN 2/1 plastificadas	Capacidad GN 2/1 (separación 60 mm)	Potencia (W)	P.V.P. Euros €
CF-10 HC	<b>19075906</b>	799 x 876 x 1190	7	3	3	350	<b>3.388,00</b>
CF-20 HC	<b>19075111</b>	828 x 865 x 1876	17	5	5	350	<b>4.285,00</b>
CF-40 HC	<b>19075902</b>	1489 x 876 x 1878	34	10	10	550	<b>5.889,00</b>

## 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.
- Mejora en la transferencia de calor y estabilidad de la temperatura gracias al calentamiento indirecto del agua mediante resistencias de silicón colocadas en la parte inferior de la cuba, reduciendo el consumo eléctrico y mejorando el rendimiento.

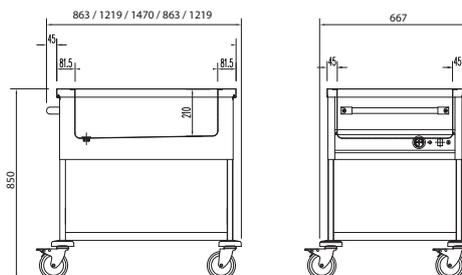
- Cubas embutidas de 200 mm de profundidad con esquinas redondeadas. Las cubas están soldadas al sobre, formando una pieza robusta y compacta.
- Incorporan panel de mandos en una situación protegida, con interruptor, piloto de funcionamiento y termostato.
- Excelente aislamiento contra las irradiaciones 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.
- Cubetas y recipientes Gastronorm no incluidos.
- Importante: cuando se pone en funcionamiento el baño maría, la cuba siempre debe contener agua.



CBM-311

CBM-211

CBM3-311  
(con cubas independientes)



Modelo	Referencia	Medidas (mm)	Capacidad GN 1/1 profundidad 150 mm	Descripción	Potencia (W)	Tensión (V)	P.V.P. Euros €
CBM-211	19005127	863 x 667 x 850	2	1 cuba	1400	230/1/50-60 Hz	2.180,00
CBM-311	19005581	1219 x 667 x 850	3	1 cuba	2100	230/1/50-60 Hz	2.561,00
CBM-411	19006001	1470 x 667 x 850	4	1 cuba	2800	230/1/50-60 Hz	3.240,00
CBM3-311	19003476	1219 x 667 x 850	3	3 cubas independientes	2100	230/1/50-60 Hz	3.120,00

## Carros calientes dispensadores de platos de nivel constante

- Carros especialmente diseñados para **calentar, transportar, almacenar y distribuir platos o similares**.
- Carros contruidos 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.

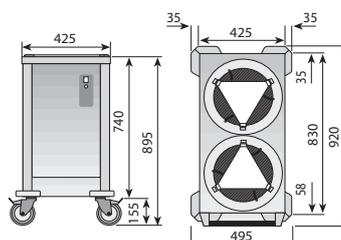
- Carros de 2 y 4 columnas. En los carros de 4, existen dos tipos de columnas: unas para platos de 180 a 280 mm de Ø y otras para platos de 240 a 340 mm de Ø máximo.**
- Capacidad aproximada: **45 platos por columna.**
- Regulación de la temperatura mediante termostato.
- Provistos de cuatro ruedas insonorizadas 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.**



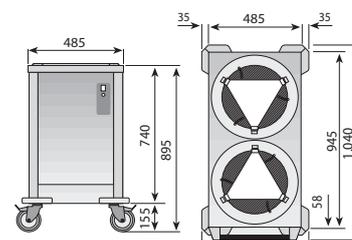
CPC2-28



CPC2-28 + 2 TDP-28



CPC2-28



CPC2-34

Modelo	Referencia	Medidas (mm)	Columnas	Capacidad aprox. Platos	Ø Platos (mm)	Potencia (w)	P.V.P. Euros €	
CPC2-28	19005889	920 x 495 x 895	2	90	180-280	960	2.707,00	
CPC2-34	19006147	1040 x 555 x 895	2	90	240-340	960	2.764,00	
CPC4-28	19006476	900 x 900 x 895	4	180	180-280	1920	3.835,00	
TDP-28	19001964	Tapa plástica para dispensadores de platos de Ø máx. 280 mm						82,00
TDP-34	19001965	Tapa plástica para dispensadores de platos de Ø máx. 340 mm						85,00