

Carros

Baño maría y dispensador de platos

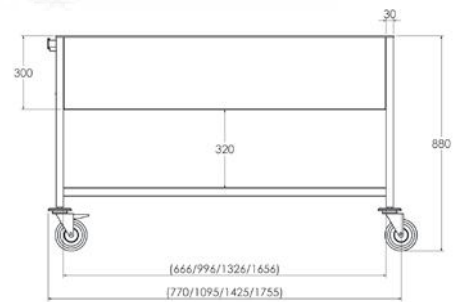
Carro baño maría

- 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.
- Cubetas gastronorm no incluidas.



Recipientes
Gastronorm
Pág. 89

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	1.583
1095 x 670 x 880	3 GN 1/1	2400	230/50-60	• F0420202	1.864
1425 x 670 x 880	4 GN 1/1	3200	230/50-60	• F0420203	2.293



Carro dispensador de platos calientes a nivel constante

- Para calentar, transportar y suministrar platos 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.
- Se suministra montado.
- Tapas no incluidas.



• 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	1.973
Ø 368 x 140	-	-	-	-	• F1100711	73

• 3 días expedición

Carros

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, adquiere el grado de temperatura deseado rápidamente y lo mantiene durante un período de tiempo mayor.

Mayor ergonomía.

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

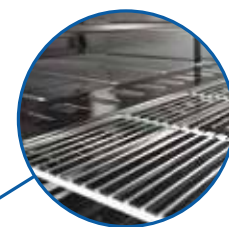
Ruedas de gran resistencia

de Ø150 mm (Ø80 mm en carro mini), 2 con freno. Para cualquier pavimento.



Fabricados en acero inoxidable AISI 304 18/10.

Parrilla central incluida en el modelo ACR-2 para optimizar todo el espacio útil.



Tiradores con cierre con llave incorporado.



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 cámara. Recipiente humidificador incluido. Para servir en óptimas condiciones de temperatura y jugosidad.

Panel de mandos.

Interruptor luminoso de puesta en marcha, termostato regulador de temperatura de 0°C a 90°C.

Especificaciones generales



Recipientes
Gastronorm
Pág. 89



Parrillas GN
Pág. 93

- Diseñados para facilitar el transporte y servicio de comidas previamente preparadas.
- Fabricados en acero inoxidable AISI 304 18/10.
- Capacidad para 5, 10, 20 o 40 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 extríble, 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.
- El modelo ACR-2 incorpora parrillas centrales para optimizar todo el espacio interior útil.
- El modelo ACR-Mini está especialmente indicado para colocar bajo una mesa.
- 4 ruedas de gran resistencia, de Ø150 mm (Ø80 mm en ACR-Mini), 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 los tiradores.
- Cable de conexión espiral monofásico con toma de tierra.
- Parrillas y recipientes Gastronorm no incluidos.



Cod. F0400007

Cod. F0400003

Cod. F0400001

Cod. F0400002

90°C

Modelo	Medidas totales (mm)	Capacidad	Distancia entre guías	Potencia (kW)	Alimentación (V/N/Hz)	Código	PVP (€)
ACR-Mini	700 x 805 x 765	5 GN 2/1 ó 10 GN 1/1	60 mm	3000 W	230/1/50-60	• F0400007	1.977
ACR-B	700 x 805 x 1150	10 GN 2/1 ó 20 GN 1/1	60 mm	3000 W	230/1/50-60	• F0400003	2.390
ACR-1	700 x 805 x 1740	20 GN 2/1 ó 40 GN 1/1	60 mm	3000 W	230/1/50-60	• F0400001	2.886
ACR-2	1350 x 805 x 1740	40 GN 2/1 ó 80 GN 1/1	60 mm	4000 W	230/1/50-60	• F0400002	4.465

• 24 horas expedición