



Distribución y exposición de alimentos - Carros - Carros calientes Thermik y mantenimiento de temperatura

Modelo: CCB-10

Referencia	19006002
Medidas exteriores (mm)	799 x 876 x 1190
Nº de puertas	1
Capacidad guías GN 2/1^(separación 60 mm)	10
Tensión (V)	230/1/50-60 Hz
Potencia (W)	2000
Descripción	Estándar

Características generales

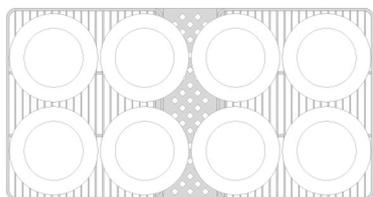
- Los carros calientes son el complemento perfecto para el mantenimiento y servicio de comidas previamente preparadas.
- El servicio de la comida puede realizarse colocando la comida en fuentes o platos mediante estantes de varilla o bien en recipientes Gastronorm.
- Con capacidad para 10, 20 ó 40 guías 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/m3. 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 digital de control de temperatura 30 °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.
- 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.
- 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.
- Ruedas giratorias insonorizadas de ø 160 mm, 2 de ellas con freno, para el fácil manejo del carro.
- Estas resistencias incorporan un sistema de autoprotección de seguridad en caso de que su funcionamiento no sea el correcto.



visualiza el video



visualiza el video



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS ELECTRICIDAD

Amperaje (A):	8.5A
Fases:	1N
Frecuencia eléctrica:	50/60Hz
IPX:	IPX4
Potencia calentamiento (KW):	1,900
Potencia eléctrica (KW):	1.921
Voltaje:	230V

CARROS

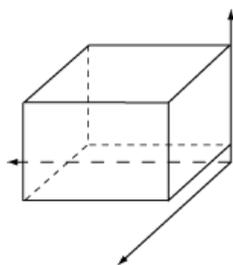
Anchura (MM):	783
Asa:	Sí
Material carro:	Acero inoxidable
Nº guías:	10
Número de puertas:	1
Temperatura:	+30 +90 °C
Tipo clavija:	Europea (Tipo F)
Tipo de bandeja:	GN21
Tipo de carro Mantenedor Tempe:	Caliente
Utilidad del carro:	Carros mantenedores de tempera
Voltaje:	230V

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS FRÍO

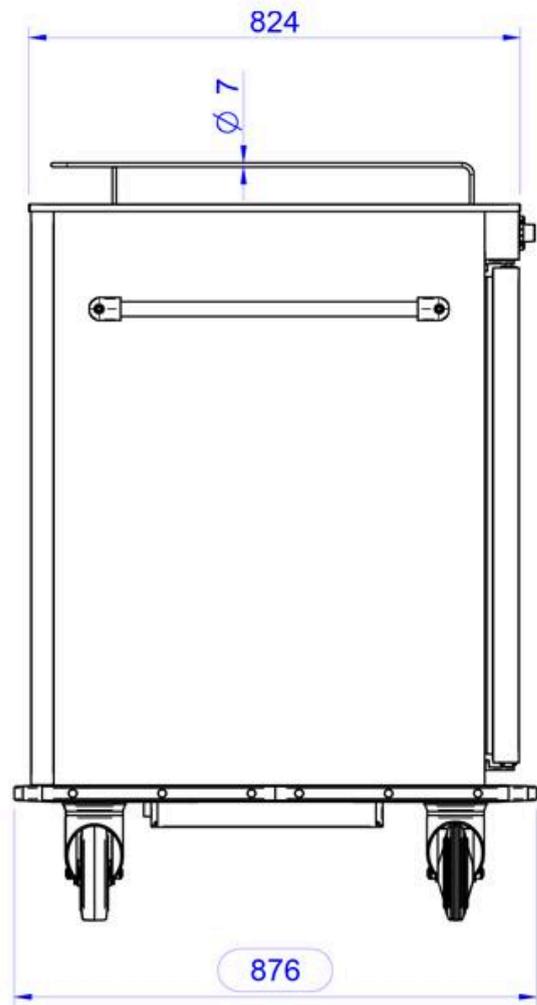
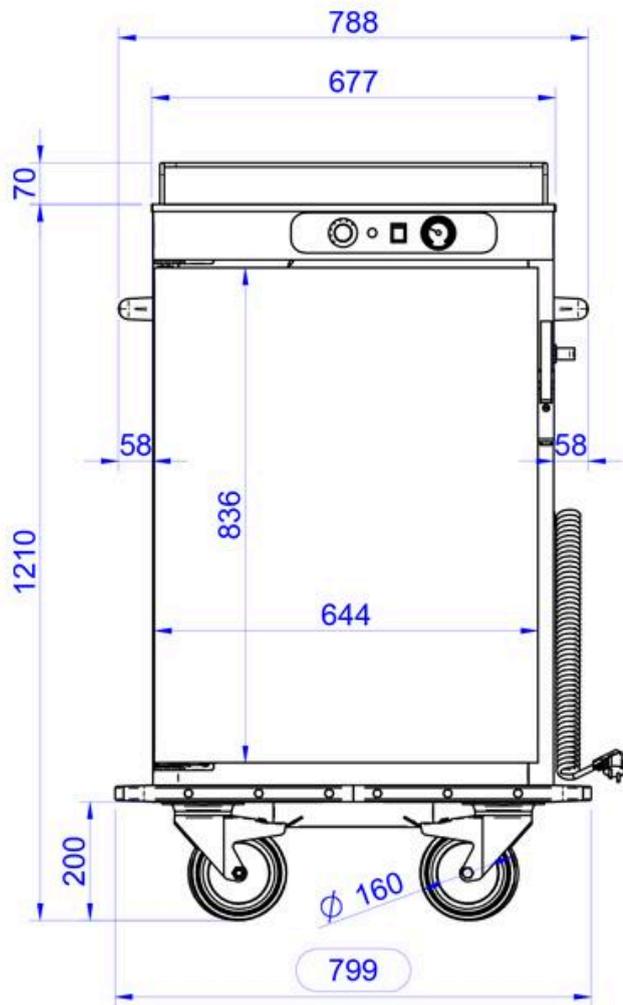
Agente Expandente:	CO2
Calefactor (W):	1880
Especificaciones de frío:	NINGUNO
Numero compartimientos:	Uno
Temperatura:	+30 +90 °C

ESPECIFICACIONES PRODUCTO

Alto bruto (mm):	1400
Alto neto (mm):	1290
Ancho bruto (mm):	970
Ancho neto (mm):	877
Largo bruto (mm):	840
Largo neto (mm):	799
Peso bruto (kg):	108



Dimensiones Embalaje
Alto: 1400 MM
Ancho: 970 MM
Profundidad: 840 MM
Peso bruto: 108 KG



Familias relacionadas



Recipientes GN de acero
inoxidable Cubetas lisas sin
asas

