

CARROS MANTENIMIENTO DE TEMPERATURA Y CARROS BAÑOS MARÍA

Carros calientes ACG

CARRO CALIENTE ACG

Diseñado para facilitar el transporte de comidas calientes.

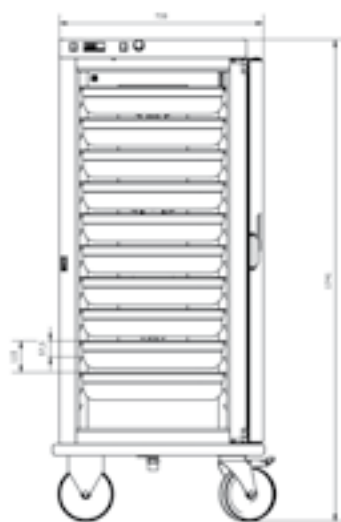
- Fabricado en acero inoxidable AISI 304 18/10.
- Capacidad para 10 o 21 GN 2/1, según modelo.
- Panel de mando digital de fácil manejo.
- Control de humedad mediante termostato analógico.
- Óptimo rendimiento gracias al aislamiento con poliuretano inyectado a alta presión sin CFC, de 70 mm de espesor 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



+35° / +85°

Modelo	Medidas totales (mm)	Capacidad	Potencia (W)	Alimentación (V/N/Hz)	Código
ACG-10	765 x 890 x 1035	GN 2/1 x 10	750	230/1/50-60	• F0400009
ACG-21	765 x 890 x 1740	GN 2/1 x 21	2000	230/1/50-60	• F0400008