

Especificaciones generales

- Diseñados para facilitar el transporte y servicio de comidas calientes.
- 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 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.

- El modelo ACR-2 incorpora parrillas centrales para optimizar todo el espacio interior útil.
- 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 los tiradores.
- Cable de conexión espiral monofásico con toma de tierra.
- Parrillas y recipientes Gastronorm no incluidos.

Recipientes Gastronorm
Pág. 160

Parrillas GN
Pág. 163



ACR-Mini

ACR-B

ACR-1

ACR-2

90°C

Modelo	Medidas totales (mm)	Capacidad	Distancia entre guías	Potencia (kW)	Alimentación (V/N/Hz)	Código
ACR-Mini	700 x 805 x 845	5 GN 2/1 ó 10 GN 1/1	60 mm	3000 W	230/1/50-60	• F0400007
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
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
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

• 24 horas expedición