

# CARROS DE MANTENIMIENTO DE TEMPERATURA Y BAÑO MARÍA

## Fríos y calientes

NOVEDAD

### Carro Frío GN

- **Para transportar alimentos fríos durante el servicio.**
- Fabricado en acero inoxidable AISI 304 18/10.
- Cuba con cantos sanitarios en todas sus vertientes para cubetas GN de profundidad máxima 150 mm.
- Desagüe con grifo de bola.
- Incorpora interruptor luminoso y termostato digital.
- Carro frío especialmente diseñado para el transporte en perfectas condiciones higiénicas de alimentos que requieren una baja temperatura.
- El radio sanitario hace más cómoda la limpieza.
- 4 ruedas giratorias de Ø125 mm (2 con freno situadas en lado de las asas) y parachoques.
- Cubetas Gastronorm no incluidas.
- Se suministra montado.



**Recipientes Gastronorm**  
Pág. 160

Medidas totales (mm)	Capacidad	Potencia (W)	Alimentación (V/Hz)	Código
840 x 676 x 850	2 GN 1/1	380	230/50-60	• F0420501
1060 x 676 x 880	3 GN 1/1	380	230/50-60	• F0420502

### Carro dispensador de platos calientes a nivel constante

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



F1100711  
Tapa de acero inoxidable.

Medidas (mm)	Potencia (W)	Alimentación (V/Hz)	Capacidad platos	Diámetro	Código
990 x 540 x 900	1600	230/50-60	130	Ø 200-310	• F0420311
Ø 368 x 140	-	-	-	-	• F1100711

• 3 días expedición