

CARROS MANTENIMIENTO DE TEMPERATURA Y CARROS BAÑOS MARÍA

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

Apertura de la puerta 270°

Bisagras superiores e inferiores de acero inoxidable con punto pivote de giro para conseguir una apertura total de la puerta



Tirador con cierre y llave incorporada.



Mayor ergonomía

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

Ruedas de gran resistencia

Ruedas de Ø150 mm, 2 de ellas con freno. Aptas para cualquier pavimento.



Panel de mandos

Panel con interruptor luminoso de puesta en marcha y termostato regulador de temperatura de 0°C a 90°C.



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 la cámara

Recipiente humidificador incluido, imprescindible para servir los alimentos en óptimas condiciones de temperatura y jugosidad.

CARRO CALIENTE ACR

Diseñado para facilitar el transporte y servicio de comidas calientes.

- Fabricado en acero inoxidable AISI 304 18/10.
- Capacidad para 6, 11, 17, 22, 34 o 44 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.
- Burlate de silicona en todo el marco de la puerta para el mantenimiento de la temperatura en el interior, desmontable para facilitar la limpieza.

- 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 el tirador.
- Cable de conexión espiral monofásico con toma de tierra.
- Parrillas y recipientes Gastronorm no incluidos.

PRODUCTOS RELACIONADOS

RECIPIENTES GASTRONORM pág. 207

PARRILLAS GN pág. 211



ACR-Mini

ACR-B

ACR-1

ACR-2

90°C

Modelo	Medidas totales (mm)	Capacidad	Distancia entre guías	Potencia (W)	Alimentación (V/N/Hz)	Código
ACR-Mini	700 x 805 x 845	6 GN 2/1 o 12 GN 1/1	55 mm	3000 W	230/1/50-60	• F1400007
ACR-B	700 x 805 x 1150	11 GN 2/1 o 22 GN 1/1	55 mm	3000 W	230/1/50-60	• F1400003
ACR-1	700 x 805 x 1740	17 GN 2/1 o 34 GN 1/1	70 mm	3000 W	230/1/50-60	• F1400011
	700 x 805 x 1740	22 GN 2/1 o 44 GN 1/1	55 mm	3000 W	230/1/50-60	• F1400001
ACR-2	1350 x 805 x 1740	34 GN 2/1 o 68 GN 1/1	70 mm	4000 W	230/1/50-60	• F1400021
	1350 x 805 x 1740	44 GN 2/1 o 88 GN 1/1	55 mm	4000 W	230/1/50-60	• F1400002