

Carros calientes Thermik

La familia de carros calientes “Thermik” de edenox

ha sido concebida para las cocinas y caterings que requieren de un carro mantenedor de temperatura con una contrastada calidad. Cada elemento del carro, ha sido analizado y probado cuidadosamente para ofrecer el máximo rendimiento de temperatura en el interior, teniendo presentes las necesidades más importantes que son: facilidad de uso, mínimo mantenimiento y facilitar las tareas de limpieza.

Panel de mandos electrónico, intuitivo y moderno.

Paredes y puerta construidas en doble pared, están aisladas con poliuretano de alta densidad que le confiere una gran robustez y firmeza.

Guías embutidas monoblock con amplios radios que garantizan la máxima higiene.

Eficiente sistema de producción de calor compuesto por resistencia y ventilador.

Reserva de agua embutida con esquinas redondeadas. El calor se produce mediante una resistencia de silicona de alto rendimiento.

Sistema de humedad con una regulación de 4 niveles en función de los productos a mantener en el interior, también se puede apagar y anular totalmente el sistema de humedad, reduciendo el consumo energético.

La puerta con apertura 270° ofrece a los usuarios máxima libertad de movimientos y seguridad durante el uso diario, incrementando el bienestar y confort en las operación de trabajo.

La contrapuerta es totalmente lisa sin elementos que impidan realizar una limpieza profunda.

Sin pérdidas de calor
Burlete fijado al marco de la estructura. Puede sustituirse fácilmente sin la necesidad de útiles.

Todo el perímetro está cubierto con un paragolpes, fabricado en material resistente y no marcante.

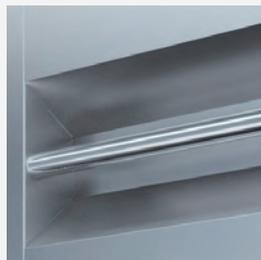
Ruedas pivotantes,
2 de ellas con freno



Características del carro thermik



Guías embutidas monoblock con separación de 70 mm entreguías. Garantizan una limpieza profunda en el interior.



Asas de maniobra ergonómicas y robustas en ambos costados. Cuentan con una tercera asa en la parte posterior que facilita la maniobra en espacios reducidos.



Diseño con rápido acceso a los elementos funcionales. Agiliza y facilita las tareas de mantenimiento.

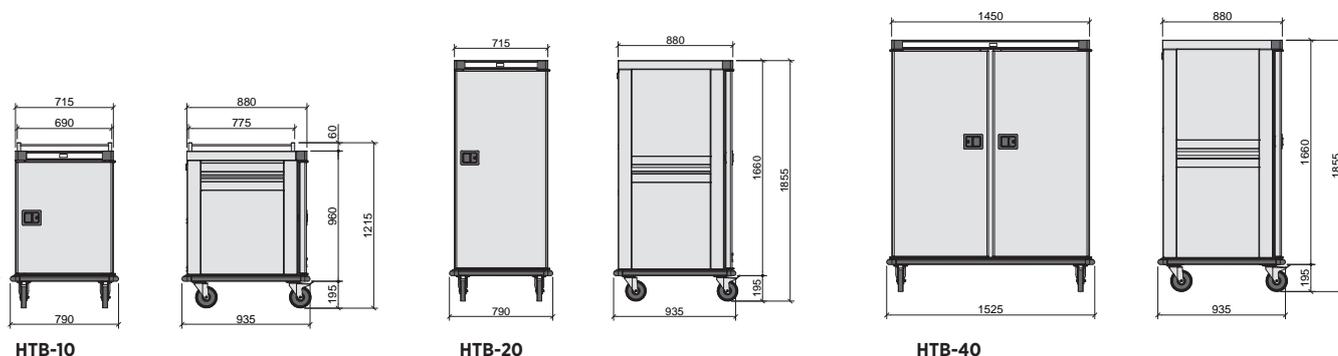
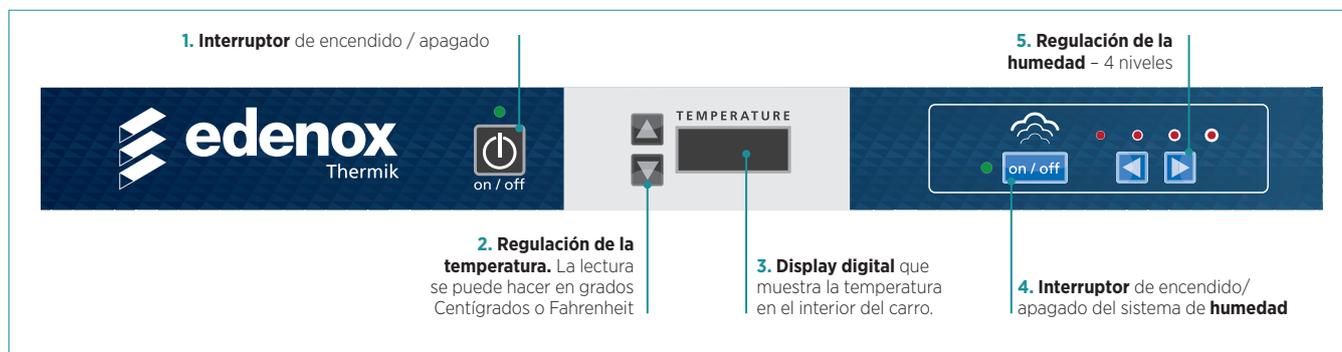


El panel de mandos está protegido por dos esquíneros fabricados en material resistente a los golpes.

- Fabricados totalmente en acero inoxidable AISI-304
- Sistema de calor diseñado para alcanzar la temperatura de trabajo en un tiempo muy reducido
- Teclado electrónico de membrana y display digital

- Cierre ergonómico con cerradura.
- Diseño moderno, elegante y muy robusto
- Temperatura de trabajo 30°C a 90°C
- Almacenamiento de cubetas GN 2/1 y GN 1/1 con profundidad hasta 65 mm.

Panel de mandos electrónico



Modelo	Referencia	Medidas exteriores (mm)	Nº de puertas	Tensión (V)	Capacidad GN 2/1 (separación 70 mm)	Potencia (W)	P.V.P. Euros €
HTB-10	2622501	790 x 935 x 1215	1	230/1/50-60Hz	10	2000	-
HTB-20	2622502	790 x 935 x 1855	1	230/1/50-60Hz	20	2000	-
HTB-40	2622503	1525 x 935 x 1885	2	230/1/50-60Hz	40	3500	-

Carros calientes

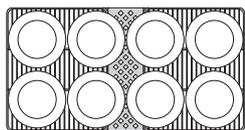
- Los carros calientes son el complemento perfecto para el mantenimiento y servicio de comidas previamente preparadas.
- El servicio de la comida puede realizarse colocando la comida en fuentes o platos mediante **estantes de varilla o bien en recipientes Gastronorm**.
- Con capacidad para 10, 20 ó 40 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 de control de temperatura 0 °C- 90 °C

La altura reducida del carro facilita el acceso a los estantes superiores y mejora su maniobrabilidad.

Panel de mandos embutido y en una situación protegida de golpes. Sistema de guías de fácil extracción para su limpieza.

Dos resistencias eléctricas de tiro forzado en cada cuerpo del armario garantizan la máxima distribución del calor de forma homogénea.

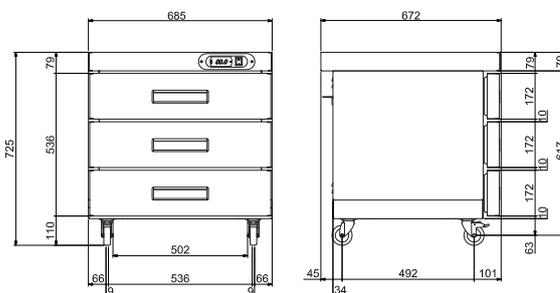
Para aguantar más tiempo y resistir mejor las características iniciales del carro debido a su uso continuado, incorpora en la base un parachoques de alta resistencia.

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.

- **Termostato de control de 0 °C a 90 °C y termómetro exterior.**
- Bisagras dotadas con mecanismo de cierre automático; cuando la puerta está en una posición menor a un ángulo de 90° se cierra totalmente, evitando pérdida de temperatura y consiguiendo un ahorro de energía.
- Cierre provisto de llaves.
- Carros contruidos totalmente en acero inoxidable AISI-304 18/10.
- **Dotación de estantes de varilla y recipientes Gastronorm no incluida (ver páginas 154).**



Para modelos CCB-6 y CCB-6-3C

Modelo	Referencia	Medidas exteriores (mm)	Nº de puertas	Tensión (V)	Capacidad en guías GN 2/1 (separación 60 mm)	Potencia (W)	P.V.P. Euros €
N CCB-6	2622108	670 x 680 x 725	1	230/1/50-60 Hz	6	1400	-
N CCB-6-3C	2622109	670 x 680 x 725	3 Cajones	230/1/50-60 Hz	3	1400	-



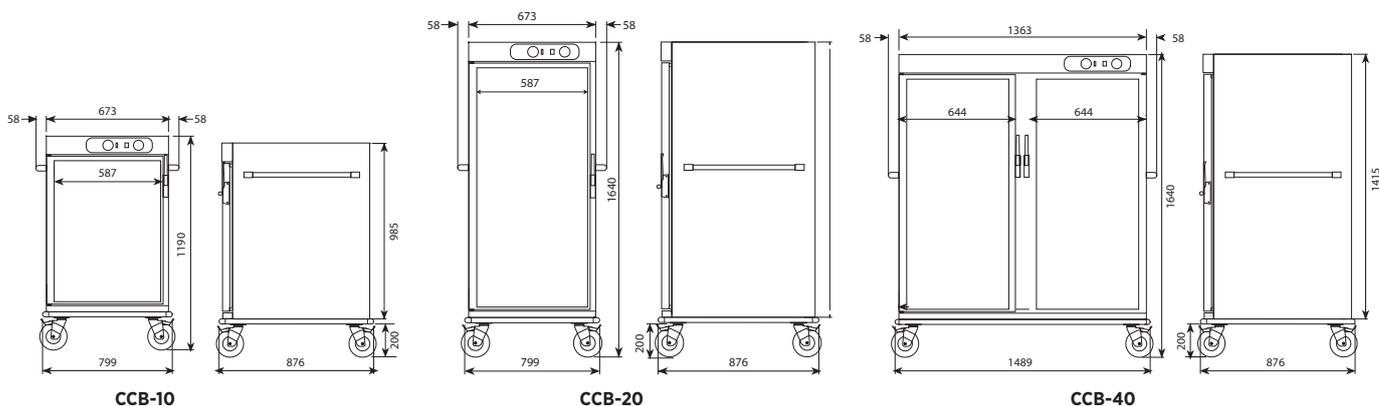
CCB-10



CCB-20



CCB-40



Modelo	Referencia	Medidas exteriores (mm)	Nº de puertas	Tensión (V)	Capacidad en guías GN 2/1 (separación 60 mm)	Potencia (W)	P.V.P. Euros €
CCB-10	2622104	799 x 876 x 1190	1	230/1/50-60 Hz	10	2000	-
CCB-20	2622105	799 x 876 x 1640	1	230/1/50-60 Hz	20	2000	-
CCB-40	2622106	1489 x 876 x 1640	2	230/1/50-60 Hz	40	3500	-

Nota: para modelos y precios de estantes de varilla y recipientes, ver apartado "Recipientes Gastronorm", páginas 154