

12.4 Hot banquet trolleys

Armarios calientes
Armoires chaudes

New range of heated trolleys for banquets and other catering events, a range that enables you to take the kitchen to customer, guaranteeing maximum quality and the delivery of dishes at temperatures above 65 °C.

Nueva gama de carros calientes para banquetes y catering, que le permitirán acercar la cocina allí donde esté el cliente, asegurando la máxima calidad y la entrega de los platos por encima de los 65 °C.

Nouvelle gamme de chariots chauds pour banquetes et service traiteur (catering), pour vous permettre de rapprocher la cuisine du lieu où se trouve le client, en garantissant la qualité maximale et la livraison des plats au-dessus de 65 °C.

EVEN CIRCULATION OF HOT AIR

UNIFORMIDAD DE CIRCULACIÓN DEL AIRE CALIENTE / UNIFORMITÉ CIRCULATION AIR CHAUD

The circulation of air is even and constant thanks to a unique system that makes it impossible for the containers to touch the cabinet base or sides.

Circulación uniforme y constante del aire gracias a un sistema único que imposibilita el contacto de las cubetas con el fondo o las paredes.

La circulation d'air chaud est uniforme et constant grâce à un système unique qui empêche que les bacs touchent le fond ou les parois.



1 ROCKWOOL INSULATION AISLAMIENTO EN LANA DE ROCA ISOLATION EN LAINE DE ROCHE

- +LONG LASTING** Thermal insulation provided by rockwool preventing deformation through heat and lengthening the useful life of the cabinet.
- +ENERGY SAVING** Thanks to the extraordinary thermal insulation system, the desired temperature is achieved more quickly and the heat is conserved for longer periods.
- +HYGIENE** With the exclusive system of monoblock guides (without welds) cleanliness inside is grater, easier and faster.

+ DURADERO Aislamiento térmico en lana de roca evitando la deformación con el calor y ampliando la vida útil del armario.

+ AHORRO ENERGÉTICO Gracias al extraordinario sistema de aislamiento, se consigue el grado de temperatura deseado, con mayor rapidez y permite conservar el calor durante un periodo de tiempo más prolongado.

+ HIGIÉNICO Con el sistema de guías monobloc (sin soldaduras) la limpieza interior es mayor, más fácil y rápida.

+DURABLE Isolation thermique en laine de roche pour éviter la déformation par la chaleur et augmenter la vie utile de l'armoire.

+HYGIÉNIQUE Grâce au système exclusif de glissières monobloc (sans soudures) le nettoyage intérieur est plus parfait, plus aisé et plus rapide.

+ÉCONOMIE D'ÉNERGIE Grâce à l'extraordinaire système d'isolation thermique, la température souhaité s'obtient plus rapidement et cela permet de conserver la chaleur pendant une plus longue période de temps.

2 CAPACITY / CAPACIDAD / CAPACITÉ

Monoblock guides (without welds) for St/Steel trays and Gastronorm containers 2/1 and 1/1.

Guías monobloc (sin soldaduras) para rejillas acero inoxidable y cubetas Gastronorm 2/1 y 1/1.

Glissières monobloc (sans soudures) pour grilles acier inoxydable et bacs Gastronorm 2/1 et 1/1.

EASY HANDLING / FÁCIL MANEJO / MANIPULATION AISÉE
Back side handles / Rotating wheels 360° / Front wheels with brakes.
Asas posteriores / Ruedas pivotantes & 360° / Dos con frenos
Poignées postérieures / Roues pivotantes 360° / Roues avant avec freins

3 HEAT BLOCK / BLOQUE CALÓRICO / BLOC CHAUFFANT

Extractable without the need of tools. Working temperature up to 80°C. Provided with humidification container.

Extraíble sin necesidad de herramientas. Temperatura de trabajo hasta 80°C. Recipiente humidificador integrado.

Amovible sans besoin d'outils. Température de travail jusqu'à 80°C. Bac humidification intégré.

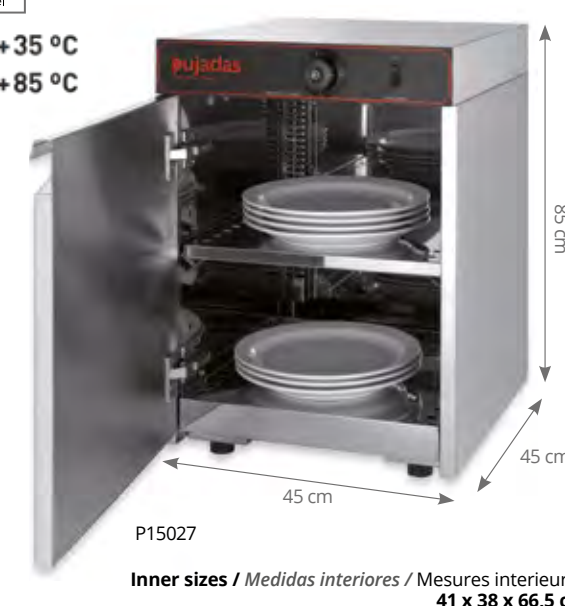
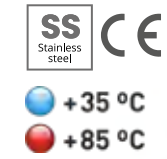
Hot banquet trolleys 12.4

Armarios calientes
Armoires chaudes



REF	Rails Dim. Medidas Guías Dim. Glissières	Capacity Capacidad Capacité	Max GN height Altura máx. GN Hauteur max. GN	W	V	Hz	⊠
P81001	GN 2/1	11 GN 2/1 - 22 GN 1/1	55mm	3000	230	50/60	1
P81011	GN 2/1	22 GN 2/1 - 44 GN 1/1	55mm	3000	230	50/60	1
P81012	GN 2/1	17 GN 2/1 - 34 GN 1/1	65mm	3000	230	50/60	1
P81021	GN 2/1	44 GN 2/1 - 88 GN 1/1	55mm	4000	230	50/60	1
P81022	GN 2/1	34 GN 2/1 - 68 GN 1/1	65mm	4000	230	50/60	1

P15027 / P15028 Hot cupboards Calentador de platos Chauffe - assiettes



REF	Capacity plates Capacidad platos Capacité assiettes	V	W	Hz	⊠
P15027	60	230	750	50/60	1
P15028	120	230	1.250	50/60	1

Hot cupboards. St/Steel, wholly insulated. With thermostat and switch with indicator light, removable and adjustable shelves. Door with heavy duty hinges. Diameter max. plates 32 cm.

Calentadores de platos. Acero inoxidable, doble pared, completamente aislado térmicamente. Con termostato e interruptor con piloto de control. Estantes interiores regulables y extraíbles. Puertas con bisagras muy reforzadas. Diámetro máximo de los platos de 32 cm.

Chauffe-assiettes. Inox, double paroi, entièrement calorifugée, avec thermostat et interrupteur avec voyant de contrôle, étagères ajustables et amovibles. Porte avec charnières très résistantes. Diamètre max. assiettes 32 cm.