



Catálogo  
**CATERING**

Capítulo  
**DISTRIBUCIÓN**

Modelo  
**CARRO CALIENTE CCF-40 220V 1N 50/60Hz**

19036265

**DIMENSIONES**

	<u>Artículo neto</u>		<u>Embalado</u>	
Largo	1560	mm	1590	mm
Fondo	890	mm	970	mm
Alto	1850	mm	1750	mm
Peso	150,000	kg	170,000	kg
Volumen	2,569	m3	2,699	m3

**ELECTRICIDAD**

Potencia eléctrica	3,36	kw
Tensión	220V -1N	
Frecuencia	50/60	hz

**CARRO CALIENTE CCF-40 220V 1N 50/60Hz**

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 40 guías GN 2/1.

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.

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 construidos totalmente en acero inoxidable AISI-304 18/10.

Dotación de estantes de varilla y recipientes Gastronorm no incluida.

Panel de mandos embutido y en una situación protegida de golpes.

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

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.

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

Estas resistencias incorporan un sistema de autoprotección de seguridad en caso de que su funcionamiento no sea el correcto.

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.

Para mantener la humedad de los alimentos y evitar que se resequen, incorpora una bandeja de evaporación de agua con un sistema anti-olas.

Ruedas giratorias insonorizadas de Ø 160 mm, 2 de ellas con freno, para el fácil manejo del carro.

Los CCF-40 incorporan un sistema de parrillas centrales para aprovechar al máximo el espacio interior del carro.

Dos puertas.

Potencia: 3,5 kW.

Dimensiones: 1.489 x 876 x 1.640 mm



Catálogo  
**CATERING**

Capítulo  
**DISTRIBUCIÓN**

Modelo  
**CARRO CALIENTE CCF-40 220V 1N 50/60Hz**

19036265

