

## Carros de servicio acero inoxidable

- Los modelos estándar (CE) incorporan tubo de Ø 25 mm y admiten una carga máxima de 70 Kg por estante (carga repartida) y una carga máxima total de 190 Kg.
- **Los modelos reforzados (CER)**, gracias al mayor espesor de la chapa, mayor diámetro del tubo (Ø 30 mm), mayor espesor del tubo (1,5 mm) y a una inmejorable soldadura de todas las esquinas, se les confiere una elevada robustez que los hace recomendables para el transporte de grandes cargas; 85 Kg por estante con un máximo de 235 Kg por carro (con carga repartida).
- Los estantes de los carros se realizan mediante embutición y plegado redondeado en todo el perímetro de la parte inferior, lo que les da una gran robustez.
- Estructura totalmente soldada.
- Estantes antisonoros.
- Todos los modelos van provistos de 4 ruedas giratorias de Ø 125 mm, dos de ellas con freno, con sus correspondientes parachoques de diámetro 100 mm de goma especial no marcante.
- Carros fabricados en acero inoxidable AISI-304 18/10.



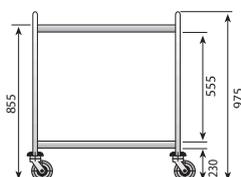
CER-1062



CE-953

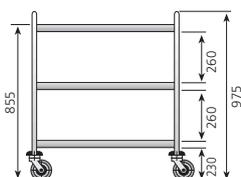


CER-1064



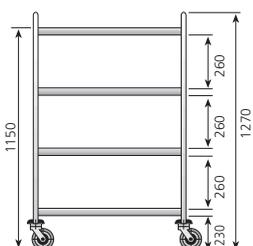
### Carros de servicio con 2 estantes

Modelo	Referencia	Medidas estantes (mm)	Medidas totales (mm)	P.V.P. Euros €
CE-852	2412101	800 x 500	900 x 600 x 975	-
CE-952	2412102	900 x 500	1000 x 600 x 975	-
CER-1062	2412103	1000 x 600	1100 x 700 x 975	-



### Carros de servicio con 3 estantes

Modelo	Referencia	Medidas estantes (mm)	Medidas totales (mm)	P.V.P. Euros €
CE-853	2412104	800 x 500	900 x 600 x 975	-
CE-953	2412105	900 x 500	1000 x 600 x 975	-
CER-1063	2412106	1000 x 600	1100 x 700 x 975	-



### Carros de servicio con 4 estantes

Modelo	Referencia	Medidas estantes (mm)	Medidas totales (mm)	P.V.P. Euros €
CE-954	2412107	900 x 500	1000 x 600 x 1270	-
CER-1064	2412108	1000 x 600	1100 x 700 x 1270	-



ACE-4C

ACE-1/3GN

ACE-BB

### Accesorios para carros de servicio estándares (modelos CE)

- **ACE-4C:** Soporte con 4 cestillos para cubiertos. Incluye cestillos y bandeja de acero inoxidable.
- **ACE-1/3GN:** Soporte para recipiente Gastronorm 1/3. Recipiente no incluido.
- **ACE-BB:** Soporte para bolsa de basura.
- Fáciles de colocar en todos los carros de servicio estándares CE.
- Fabricados en acero inoxidable.
- Adaptables únicamente en carros estándares (no reforzados) tipo CE.

Modelo	Referencia	Descripción	Para carros	P.V.P. Euros €
ACE-4C	2492110	Soporte para cestillos para cubiertos	CE	-
ACE-1/3GN	2492111	Soporte para recipiente Gastronorm 1/3	CE	-
ACE-BB	2492112	Soporte para bolsas de basura	CE	-

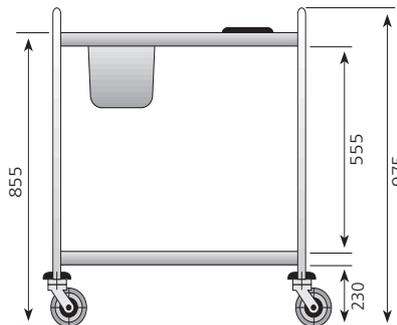
### Carro de servicio y recogida

- Carro diseñado para facilitar la recogida de la vajilla, los cubiertos y los desperdicios.
- Provisto de aro de goma para colocar una bolsa de basura.
- Se suministra con una cubeta Gastronorm de 1/2 de profundidad 200 mm para cubiertos. La cubeta se puede extraer para su limpieza.

- Estructura de tubo de 30 mm de diámetro y de 1,5 mm de espesor totalmente soldada.
- Estantes antisonoros y 4 ruedas de Ø 125 mm, dos de ellas con freno.
- Parachoques de goma no marcante. Fabricado en acero inoxidable AISI-304 18/10.



CSR-1060



Detalle de la ubicación de la bolsa para residuos

Modelo	Referencia	Medidas (mm)	Medidas estantes (mm)	P.V.P. Euros €
CSR-1060	2412121	1100 x 700 x 975	1000 x 600	-



D-65-A

Lateral en panelado azul

### Contenedor para desechos

- Indispensable en restaurantes fast food, buffets, self-service y terrazas.
- **Robusto y resistente.**
- Fabricado en acero inoxidable AISI-304 18/10.
- Fácil de limpiar y mantener limpio.
- Para uso con cubos estándares, de medidas máximas 490 mm de diámetro y 600 mm de altura. **(Cubo no incluido).**
- Encimera con peto para la colocación de bandejas.
- Disponible en acabado **acero inoxidable o panelado** en verde, rojo o azul.

Modelo	Referencia	Medidas (mm)	Acabado	P.V.P. Euros €
D-65	3412111	650 x 550 x 1200	Acero inoxidable	-
D-65 V	3412112	650 x 550 x 1200	Panelado verde	-
D-65 R	3412113	650 x 550 x 1200	Panelado rojo	-
D-65 A	3412114	650 x 550 x 1200	Panelado azul	-

# Carros de transporte y servicio y almacenaje

## Carros de polietileno de alta gama

### Carros de transporte y servicio

- edenox presenta una nueva gama de carros de transporte, servicio y almacenamiento. Están concebidos para resolver diferentes tareas cotidianas en muy diferentes sectores de trabajo como la restauración, salas de gimnasio, hoteles & spa o salas de reuniones, gracias a su moderno y elegante diseño.
- Cuentan con un moderno diseño que se adapta a cualquier tipo de ambiente y espacio de trabajo pudiendo ser utilizado como carro de transporte o bien como un carro de recogida utilizando los accesorios.
- Los materiales utilizados en la fabricación del carro le ofrecen una alta resistencia al desgaste y no requiere ningún tipo de mantenimiento especial.
- La superficie de los estantes cuenta con una fina textura que mejora el agarre de los elementos que se transportan y evita fracturas del estante por golpes.
- Todos los modelos CSP se suministran totalmente montados, listos para ser utilizados, sin necesidad de invertir tiempo en tareas de montaje.

**Resistencia.** Fabricado con modernos materiales que resisten el trabajo diario. Es muy fácil de limpiar utilizando un paño con agua o cuando sea necesario utilizando un chorro de agua que no afecta sus propiedades.

**Diseño ergonómico.** Esquinas y faldones redondeados que le confieren un moderno diseño y a la vez evitan marcas en paredes, puertas y mobiliario.

**Asas cómodas** y robustas y resistentes ubicadas en ambos lados del carro. Su diseño redondeado con ligera inclinación hacia la parte superior facilita su maniobra incluso con carga máxima.

**Almacenamiento.** Gran capacidad interior de almacenamiento, permite el transporte con total seguridad gracias al reborde de los estantes que evita la caída los objetos debido al movimiento.

**Protección.** El modelo con puertas protege los objetos almacenados del de la suciedad, sapicaduras o polvo cuando es utilizado en exteriores, además de ocultar cuando sea necesario objetos como platos sucios, toallas, servilletas o mantelería usada después de un servicio.



### GAMA CSR OFRECE 3 DIFERENTES OPCIONES



**CSR-743 PC-CT**  
Cerrado 2 lados



**CSR-743 PC**  
Cerrado 1 lado



**CSR-743 P**  
Abierto 2 lados

### Carros de transporte y servicio

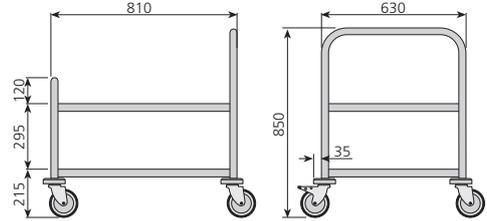
Modelo	Referencia	Descripción	Medidas totales (mm)	P.V.P. Euros €
CSR-743 PC-CT	2416104	Carro de servicio y recogido con 2 cortinas deslizantes	980 x 500 x 1050	-
CSR-743 PC	2416105	Carro de servicio y recogido abierto por 1 lado	980 x 500 x 1050	-
CSR-743 P	2416106	Carro de servicio y recogida abierto por los 2 lados	980 x 500 x 1050	-
ACP-CD	2496101	Cubo para desperdicios	335 x 245 x 560	-
ACP-CC	2496102	Cubo para cubiertos	330 x 230 x 178	-



CEV

### Carro para envasadoras al vacío

- Para utilizar como soporte y para el transporte de envasadoras al vacío.
- Diseñado para que la envasadora esté a la **altura idónea** para trabajar con ella.
- **Apto para todos los modelos de envasadora al vacío** de sobremesa de edenox (medidas máximas de la envasadora: 690 x 570 mm).
- Estructura robusta con tubo de Ø 30 mm y 1,5 mm de espesor.
- 4 ruedas de Ø 125 mm, dos de ellas con freno, con parachoques de goma especial no marcante.
- Fabricado totalmente en acero inoxidable AISI-304 18/10.
- edenox dispone de una extensa gama de modelos de envasadoras al vacío.



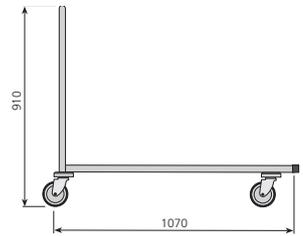
Modelo	Referencia	Medidas (mm)	P.V.P. Euros €
CEV	242119	810 x 630 x 850	-



CR-1060

### Carro reforzado para grandes cargas

- Estante **reforzado para soportar grandes cargas (hasta 300Kg)**.
- Asa reforzada de tubo Ø 30 mm.
- Dotado de 4 ruedas giratorias insonorizantes, de Ø 125 mm, **dos de ellas con freno**.
- En las cuatro esquinas se incorporan parachoques de goma especial, no marcante.
- Construido totalmente en acero inoxidable AISI-304 18/10.



Modelo	Referencia	Medidas totales (mm)	Medidas estantes (mm)	P.V.P. Euros €
CR-1060	2472103	663 x 1070 x 910	600 x 1000	-



CPL-65

### Carro para lavado

- Cuba contenedora con ruedas para lavado de verduras, aclarado de cubiertos y otras utilidades como el transporte de diferentes productos líquidos, harina, azúcar, etc.
- Incorpora grifo de desagüe.
- Construido totalmente en acero inoxidable.
- Cuba embutida de 600 x 500 x 300 mm.
- Incluye falso fondo perforado que actúa de escurridor.
- Con 4 ruedas giratorias de Ø 100 mm.



Fácil traslado.

Modelo	Referencia	Medidas (mm)	P.V.P. Euros €
CPL-65	2476109	600 x 500 x 600	-



CUVP-105



CUV-105



CUV-50

### Cubos para utilizaciones varias

- Su máxima higiene los hace recomendables para el estocaje y transporte de cualquier producto alimenticio (azúcar, harina, líquidos, etc.), así como para el desbarasado de vajilla o desperdicios.
- **Fondo embutido** que permite contener líquidos y facilita su limpieza.
- Provistos de tapa con asa.
- Incorporan 4 ruedas giratorias insonorizantes.
- Sus medidas permiten que se puedan alojar debajo de mesas de trabajo u obradores.
- Construidos totalmente en acero inoxidable AISI-304 18/10, en acabado satinado.
- En el modelo **CUVP-105** el accionamiento de la tapa se realiza **con pedal**.



Detalle CUVP-105.

Modelo	Referencia	Medidas totales (mm)	Capacidad (litros)	Tipo	P.V.P. Euros €
CUV-50	2476105	Ø 390 x 610	50	Tapa	-
CUV-105	2476106	Ø 460 x 695	105	Tapa	-
CUVP-105	2476108	Ø 460 x 695	105	Tapa con pedal	-



### Carros para el transporte y estocaje de platos

- El modelo **simple** permite apilar platos de hasta **Ø 32 cm** (150 platos).
- En el modelo **doble** se pueden apilar platos de hasta **Ø 26 cm** por un lado y de hasta **Ø 32 cm** por el otro (total 300 platos).
- Construido totalmente en acero inoxidable AISI-304 18/10.
- Estructura robusta con tubo de Ø 25 mm y chapa de 1,2 mm de espesor, con varilla soldada en cada extremo, para poder soportar grandes cargas.
- Estantes inclinados hacia el interior para evitar la caída de los platos.
- Todos los carros incorporan 4 ruedas giratorias de Ø 125 mm, **dos de ellas con freno**.
- Las 4 ruedas llevan parachoques de goma especial, no marcante.
- Para una mayor estabilidad y facilidad de estocaje existe, como accesorio, **varillas separadoras de pilas de platos (SP-1)**, fabricadas en acero inoxidable AISI-304 18/10.
- Disponibles **fundas de plástico higiénico** (accesorio opcional) que protegen y mantienen limpios los carros y sus contenidos.



CP-150



FCP-150



CP-300

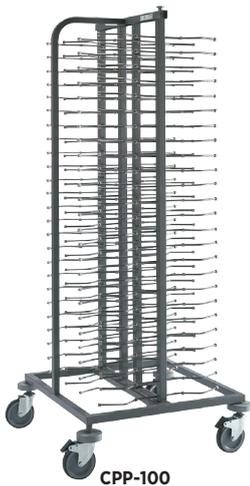


FCP-300



SP-1  
Varilla  
separadora

Modelo	Referencia	Medidas totales (mm)	Tipo	Capacidad platos	Ø máximo platos (cm)	P.V.P. Euros €
CP-150	2452103	1125 x 570 x 825	Simple	150	32	-
CP-300	2452104	1125 x 783 x 825	Doble	300	32/26	-
SP-1	2492101	220 x 540	Varilla separadora	-	-	-
FCP-150	2492103		Funda para carro CP-150			-
FCP-300	2492104		Funda para carro CP-300			-



### Carros porta platos

- Estructura robusta totalmente soldada.
- Fabricado en acero con tratamiento antioxidante y acabado epoxi de color gris.
- Provisto de 4 ruedas giratorias de Ø 125 mm, dos de ellas con freno.
- Todas las ruedas incorporan parachoques de goma especial no marcante.
- Gracias a su estudiado diseño puede cambiarse fácilmente la estructura a las medidas del plato deseado, hasta un máximo de Ø 33 cm.
- **Capacidad máxima: 100 platos.**
- Separación entre niveles: 60 mm.
- Para el **movimiento y traslado fácil** del carro, incorpora un tubo en su parte media, que a su vez le dá máxima rigidez.
- Como accesorio existe una funda de protección (FPH).
- Diseñado para almacenar y servir una gran cantidad de platos en un espacio muy reducido.

### Funda higiénica

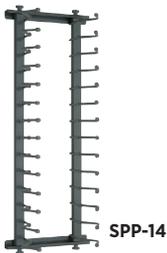
- Para un buen mantenimiento e higiene de los productos, se ha diseñado una funda de plástico higiénico.
- Su colocación se realiza con suma facilidad.
- **Su sistema de cierre con cremalleras** permite trabajar por los 4 lados con total independencia.



Fácil traslado

Funda opcional en el modelos **FPH**

Modelo	Referencia	Medidas totales (mm)	Descripción	Capacidad platos	P.V.P. Euros €
CPP-100	2452101	754 x 754 x 1800	Carro	100	-
FPH	2492102		Funda de protección para CPP-100		-



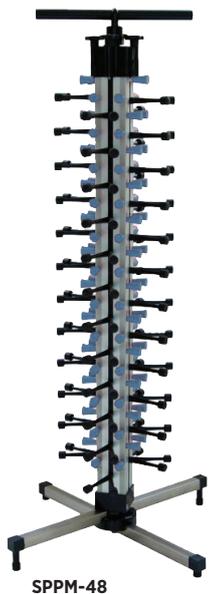
### Porta platos mural

- Especialmente diseñado para el servicio de platos en cocinas profesionales de producción media.
- Tamaño reducido para una fácil ubicación.
- **Fácil de instalar en la pared.**
- **Estructura totalmente soldada.**
- Fabricado en acero con tratamiento antioxidante y acabado epoxi de color gris.
- Puede regularse la estructura a las medidas del plato deseado (máximo Ø 33 cm) con facilidad.
- **Capacidad: 14 platos.**



Separación entre niveles: 60 mm.

Modelo	Referencia	Medidas totales (mm)	Descripción	Capacidad platos	P.V.P. Euros €
SPP-14	2452102	300 x 250 x 880	Mural	14	-



### Porta platos sobremesa

- Diseñados especialmente para instalaciones que necesitan decorar y preparar platos en espacios reducidos y con gran rapidez.
- Los modelos sobre mesa cuentan con un sistema que permite girar la estructura 360° y acceder a los 4 lados de almacenamiento desde un mismo punto de trabajo.
- Para evitar el giro de la estructura y mantenerla en una posición fija basta con girar la barra instalada en la parte superior.
- Estructura central fabricada en aluminio extruido, ligero y fácil de limpiar.
- Soportes de platos fabricados en polímero resistente con superficie anti-deslizante para una sujeción segura y estable del plato.
- La separación de los soporte es ajustable de 15 mm hasta 45 mm, lo que hace de éstos carros una herramienta de trabajo muy flexible pues permite colocar platos planos o profundos, de forma cuadrada, ovalada o redonda.
- Base en forma de cruz con amplia longitud, que ofrece una gran estabilidad, cuenta con 2 patas regulables para compensar el desnivel de la encimera y superficies.



Gran estabilidad gracias a su base en forma de cruz.



La regulación de la barra permite girar la estructura 360°.

Modelo	Referencia	Medidas totales (mm)	Descripción	Capacidad platos	P.V.P. Euros €
SPPM-12	2456101	350 x 350 x 460	Sobremesa	12	-
SPPM-48	2456102	560 x 560 x 1080	Sobremesa	48	-

### Carros portaplatos en polietileno con pozos ajustables

- **Fabricación en polietileno alimentario** resistente al desgaste.
- Incorporan columnas separadoras extraíbles y fáciles de ajustar, sin necesidad de herramientas.
- Facilitan el estocaje, transporte y descarga de platos de una forma rápida y ergonómica.
- Rápido acceso a las columnas de platos con las dos manos.
- Material resistente no marcante de lavado sencillo.
- Equipados con 4 ruedas giratorias,
- Incorporan 2 ruedas con freno y funda protectora translúcida que protege la vajilla almacenada.
- Las gruesas paredes laterales y posteriores protegen eficazmente los platos contra los golpes durante los desplazamientos.
- Ofrece diferentes modularidades de ajuste en función de los diámetros de los platos que se almacenen.
- Capacidad entre 200 y 400 platos según el diámetro del plato.
- Se suministra en color negro.

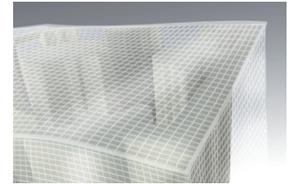


**CPPAM-1832**  
Color Negro



**CPPA-1832**  
Color Negro

Diferentes configuraciones de pozos



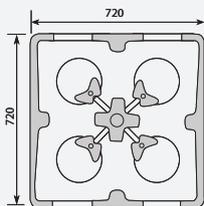
Todos los modelos incluyen funda de vinilo que protege la vajilla almacenada.



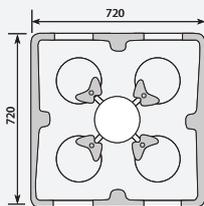
Pozos profundos con gruesas paredes que garantizan la protección de la vajilla.

### CARROS CON POZOS AJUSTABLES

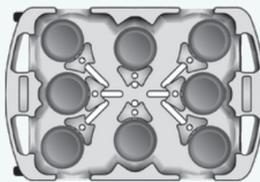
#### Para modelos CPPA-1832



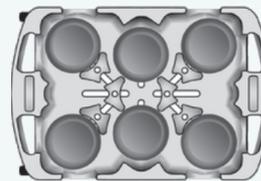
**CPPAM-1832**



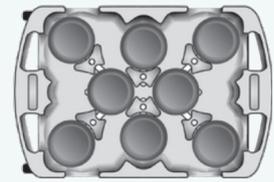
**CPPAM-1832**



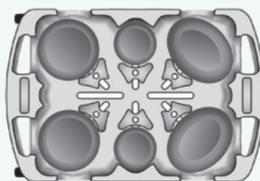
8 Columnas  
Ø 12,7-17,8 cm  
40-48 platos/columa



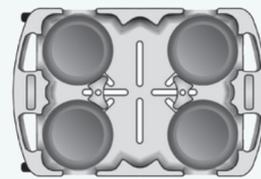
6 Columnas  
Ø 20-25 cm  
40-48 platos/columa



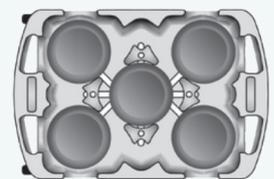
8 Columnas  
Ø 20 cm o menor  
40-48 platos/columa



6 Columnas  
Ø 2x20 cm, 2x25 cm, 2x36 cm  
40-48 platos/columa



4 Columnas  
Ø 28-32 cm  
40-48 platos/columa



5 Columnas  
Ø 25-28 cm  
40-48 platos/columa

Modelo	Referencia	Medidas totales (mm)	Tipo	Diámetro de plato (cm)	Color	P.V.P. Euros €
CPPAM-1832	2456110	720 x 720 x 830	Pozos ajustables	18 a 32	Negro	-
CPPA-1832	2456109	1100 x 730 x 800	Pozos ajustables	18 a 32	Negro	-



CCV-7

### Carro con guías para cestas de vajilla

- Diseñado especialmente para el estocaje y transporte de **cestas de lavavajillas estándar de 500 x 500 mm.**
- Construidos totalmente en acero inoxidable AISI-304 18/10.
- Estructura robusta fabricada en tubo de acero inoxidable de 25 x 25 mm, con un espesor de 1,5 mm.
- Las guías están fabricadas con un perfil en "L" con un espesor de 1,5 mm.
- Provisto de 4 ruedas de Ø 125 mm, 2 de ellas con freno.
- Incorpora parachoques de goma especial no marcante en las 4 ruedas.
- **Espacio entre guías: 205 mm.**
- Como accesorio dispone de una **funda de plástico higiénico** que protege y mantiene limpio el carro, las cestas y sus contenidos.
- Cestas no incluidas.



FCCV-7



En el apartado "Cestas de lavavajillas" existe una amplia gama para cubrir cualquier necesidad.

Modelo	Referencia	Medidas totales (mm)	Nº guías - bandejas	P.V.P. Euros €
CCV-7	2432110	640 x 635 x 1700	7	-
FCCV-7	2492106	Funda de protección para CCV-7		-



BC-55

### Carros para el transporte y estocaje de cestas de vajilla

- Carros para el transporte y estocaje de **cestas de vajilla de 500 x 500 mm.**
- Los modelos CC-55 y BC-55 están construidos totalmente en acero inoxidable AISI-304 18/10 e incorporan 4 ruedas giratorias e insonorizantes de Ø 125 mm., dos de ellas con freno.
- Los modelos CCP-55 y BCP-55 están construidos en polietileno resistente al desgaste no marcante, incorporan 4 ruedas giratorias e insonorizantes de Ø 100 mm.
- En cada esquina de los modelos CC-55 y BC-55 se instalan parachoques de goma especial no marcante.
- Como accesorio se dispone de una **funda de plástico higiénico** que protege y mantiene limpio el carro, las cestas y sus contenidos. La funda tiene capacidad para 6 cestas para vasos de 100 mm de altura, 4 cestas para vasos de 150 mm o 3 cestas para vasos de 200 mm.
- Cestas no incluidas.



CC-55



FCC-55

Modelo	Referencia	Medidas totales (mm)	Material	Tipo	P.V.P. Euros €
CC-55	2472101	587 x 627 x 900	Acero inoxidable	Con asa	-
BC-55	2472102	587 x 587 x 200	Acero inoxidable	Sin asa	-
FCC-55	2492105	510 x 510 x 900	Funda para carros BC-55, CC-55, CCP-55 y BCP-55		-

- Estructura muy robusta fabricada en tubo de 25 x 25 mm, con un espesor de 1,5 mm.
- Todos los modelos llevan 4 ruedas giratorias insonorizadas de Ø 125 mm, 2 de ellas con freno, con parachoques de goma especial no marcante.
- Las guías están fabricadas con perfil en "U", para evitar caídas durante la extracción de los recipientes. Poseen un tope embutido en cada uno de los extremos, para evitar el desplazamiento de los recipientes durante el transporte.
- Fabricados totalmente en acero inoxidable AISI-304 18/10.



CGB-11

CGB-21

### Carros bajos

- Los modelos bajos llevan en su parte superior una superficie de trabajo en acero inoxidable AISI-304 18/10, con material antisonoro por debajo.
- Todos los modelos van provistos de **7 pares de guías soldadas** a la estructura de tubo, con una separación entre ellas de 75 mm.

Modelo	Referencia	Para cubetas	Nº guías	Medidas totales (mm)	P.V.P. Euros €
CGB-11	2432101	GN 1/1	7	460 x 630 x 850	-
CGB-21	2432102	GN 1/1 y GN 2/1	7	665 x 750 x 850	-



CGA-11

CGA-21

### Carros altos

- Los modelos para recipientes **Gastronorm** van provistos de **17 pares** de guías soldadas a la estructura de tubo cuadrado, con una separación entre ellas de 75 mm.
- El modelo para recipientes de pastelería (CGA-64) lleva soldadas a la estructura de tubo **16 pares de guías** con una separación de 85 mm entre ellas.
- Los carros altos llevan soldados 2 tubos en la parte media de su altura para evitar la apertura de la estructura y la caída de los recipientes.
- Como accesorio están disponibles fundas de plástico higiénico que protegen y mantienen limpios el carro y sus contenidos.



Modelo	Referencia	Para cubetas	Nº guías	Medidas totales (mm)	P.V.P. Euros €
CGA-11	2432103	GN 1/1	17	460 x 630 x 1720	-
CGA-21	2432104	GN 1/1 y GN 2/1	17	665 x 750 x 1720	-
CGA-64	2432105	600 x 400	16	530 x 700 x 1720	-
FCGA-11	2492113	Funda de protección para CGA-11			-
FCGA-21	2492107	Funda de protección para CGA-21			-
FCGA-64	2492114	Funda de protección para CGA-64			-



CGE-21

### Carro encastrable

- El especial diseño de este carro permite que puedan encajarse varios de ellos, cuando no se utilizan, ocupando el mínimo espacio para su estocaje.
- Este carro va provisto de **17 pares de guías (GN 2/1)** soldadas a la estructura de tubo, con una separación entre ellas de 75 mm.



Modelo	Referencia	Para cubetas	Nº guías	Medidas totales (mm)	P.V.P. Euros €
CGE-21	2432106	GN 1/1 y GN 2/1	17	660 x 750 x 1660	-



CBCV-20

### Carros para bandejas de autoservicio con paneles incorporados

- Carros diseñados especialmente como complemento imprescindible en los self-service y los buffets.
- Permiten almacenar 20 bandejas, de **ancho 350 mm hasta 420 mm y 530 mm de largo**.
- Incorporan paneles con acabado melamínico, disponibles en 3 colores: Verde, Azul y Rojo.
- Estructura robusta fabricada en tubo de acero inoxidable de 25 x 25 mm, con un espesor de 1,5 mm, totalmente soldada.
- Guías de varilla de acero inoxidable con una distancia de 110 mm entre ellas.
- En el lado opuesto al de introducción de las bandejas existen 4 varillas en todo lo alto del carro que actúan como tope para evitar la caída de las bandejas.
- Provistos de 4 ruedas giratorias de Ø 125 mm, dos de ellas con freno, con parachoques de goma especial no marcante.

Modelo	Referencia	Medidas (mm)	Color paneles	P.V.P. Euros €
CBCV-20	2432111	1020 x 725 x 1466	Verde	-
CBCA-20	2432112	1020 x 725 x 1466	Azul	-
CBCR-20	2432113	1020 x 725 x 1466	Rojo	-

Construidos en acero inoxidable



CBC-12

CBC-24

### Carros para bandejas de autoservicio

- Permiten almacenar **bandejas de ancho 350 mm hasta 420 mm y 530 mm de largo**.
- Estructura robusta fabricada en tubo de acero inoxidable de 25 x 25 mm, con un espesor de 1,5 mm totalmente soldada.
- **Guías de varilla de acero inoxidable** con una distancia de 110 mm entre ellas.
- En el lado opuesto al de introducción de las bandejas existen 4 varillas en todo lo alto del carro que actúan como tope para evitar la caída de las bandejas.
- Provistos de 4 ruedas giratorias de Ø 125 mm, dos de ellas con freno, con parachoques de goma especial no marcante.
- Existen como accesorio **paneles laterales en color verde** (a montar por el cliente). Se precisan 2 unidades para cada carro.
- Existe una funda de plástico higiénico para el CBC-12.



CBC-12 + 2 paneles PCBC



CBC-12 + funda FCBC-12

Modelo	Referencia	Medidas totales (mm)	Nº guías - bandejas	P.V.P. Euros €
CBC-12	2432107	584 x 725 x 1700	12	-
CBC-24	2432108	1068 x 725 x 1700	24	-
PCBC	2492108	Panel para CBC-12 y CBC-24	Unidad	-
FCBC-12	2492109	Funda para CBC-12	-	-



CBIE-20

### Carro con guías para bandejas isotérmicas euronorm

- **Medidas máximas de las bandejas: 530 x 380 x 130 mm.**
- Especialmente diseñados para el **servicio y transporte de bandejas isotérmicas normalizadas**.
- Estructura robusta fabricada en tubo de acero inoxidable de 25 x 25 mm, con un espesor de 1,5 mm. En los extremos de la parte inferior lleva unos refuerzos para darle mayor robustez.
- Las guías están fabricadas con un perfil en "L" con un espesor de 1,5 mm.
- Provisto de 4 ruedas de Ø 125 mm, 2 de ellas con freno.
- Incorpora parachoques de goma especial no marcante en las 4 esquinas.
- Construidos totalmente en acero inoxidable AISI-304 18/10.

Modelo	Referencia	Medidas totales (mm)	Nº guías - bandejas	P.V.P. Euros €
CBIE-20	2432109	915 x 634 x 1705	20	-

### 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.

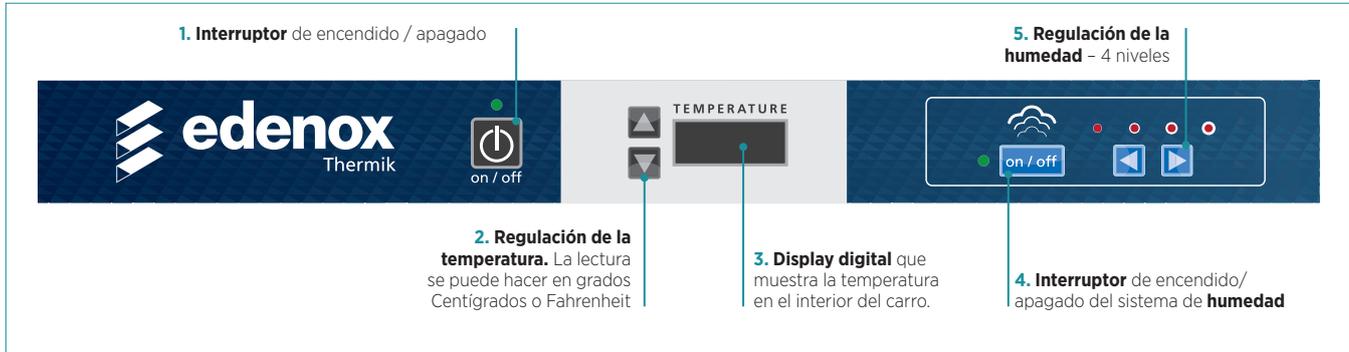


El panel de mandos está protegido por dos esquineros fabricados en material resistente a los golpes.

- 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



Sistema de humedad controlado



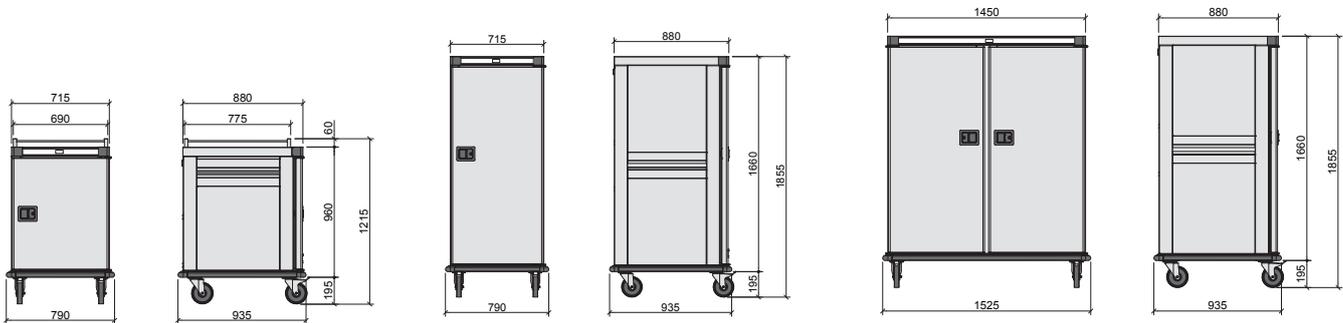
HTB-10



HTB-20



HTB-40



HTB-10

HTB-20

HTB-40

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

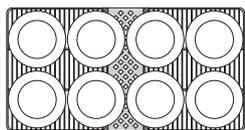
- Los carros calientes son el complemento perfecto para el mantenimiento y servicio de comidas previamente preparadas.
- El servicio de la comida puede realizarse colocando la comida en fuentes o platos mediante **estantes de varilla o bien en recipientes Gastronorm**.
- Con capacidad para 10, 20 ó 40 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/m<sup>3</sup>. 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).**

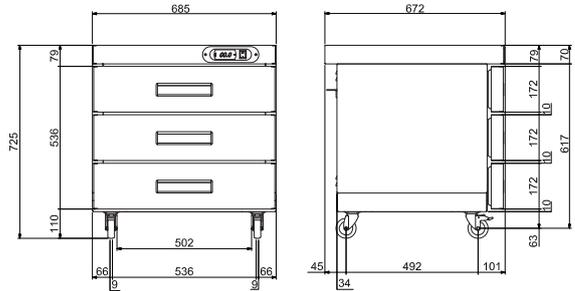
**NOVEDAD**



CCB-6



CCB-6-3C



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 €
<b>N</b> CCB-6	2622108	670 x 680 x 725	1	230/1/50-60 Hz	6	1400	-
<b>N</b> CCB-6-3C	2622109	670 x 680 x 725	3 Cajones	230/1/50-60 Hz	3	1400	-



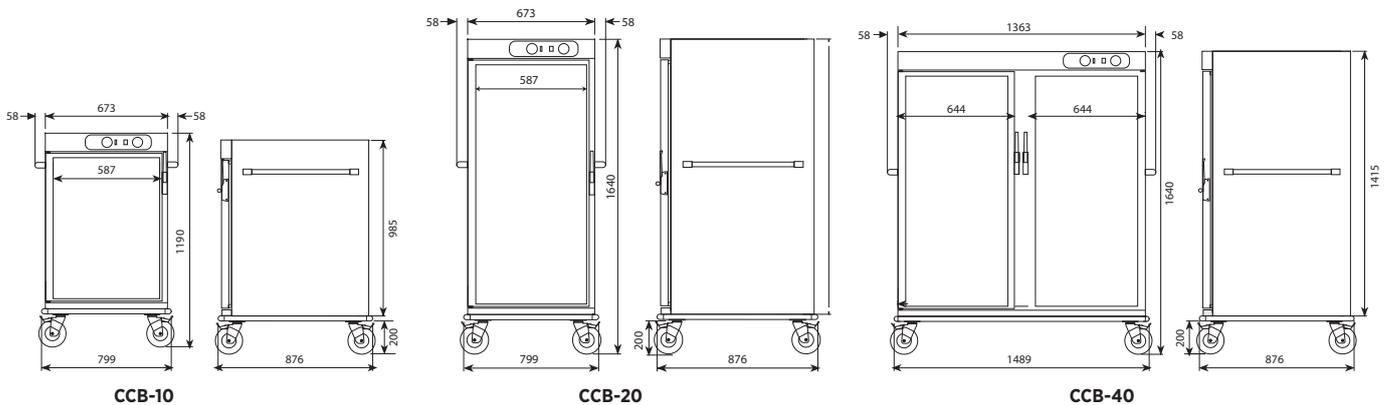
CCB-10



CCB-20



CCB-40



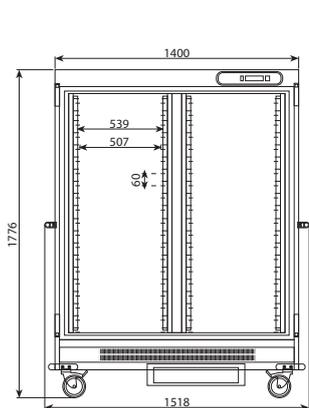
Modelo	Referencia	Medidas exteriores (mm)	Nº de puertas	Tensión (V)	Capacidad en guías GN 2/1 (separación 60 mm)	Potencia (W)	P.V.P. Euros €
CCB-10	2622104	799 x 876 x 1190	1	230/1/50-60 Hz	10	2000	-
CCB-20	2622105	799 x 876 x 1640	1	230/1/50-60 Hz	20	2000	-
CCB-40	2622106	1489 x 876 x 1640	2	230/1/50-60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

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

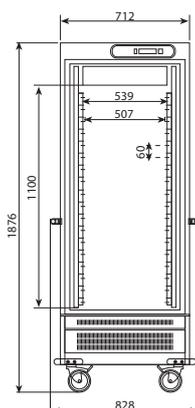
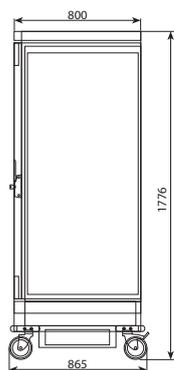
## Carros refrigerados

- Carros diseñados para complementar o sustituir el cuarto frío.
- Ideal para el mantenimiento y servicio de comidas frías previamente preparadas.
- Temperatura de trabajo de +2 °C a +8 °C con 32 °C de temperatura ambiente.
- Control de temperatura y ciclo de descarche realizado mediante control electrónico de lectura digital.
- El grupo frigorífico con ventilador va incorporado en el interior de la cámara.
- Armarios de doble pared con aislamiento de poliuretano inyectado ecológico, libre de CFC con una densidad de 40 Kg/m<sup>3</sup>.
- Fabricados totalmente en acero inoxidable AISI-304 18/10.

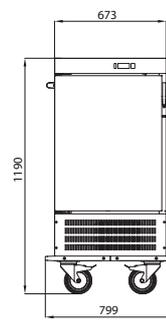
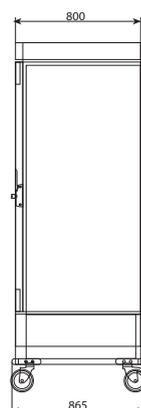
- Bisagras dotadas con mecanismo de cierre automático. Cuando la puerta está en una posición menor a un ángulo de 90° se cierra totalmente, evitando la pérdida del frío.
- Cierre provisto de llaves.
- Dotados de 4 ruedas giratorias de Ø 125 mm insonorizadas, 2 de ellas con freno, con parachoques de goma en cada esquina.
- **Dotación de estantes GN 2/1 de varilla plastificada (según modelo):**
  - CF-20 - 5 unidades
  - CF-40 - 10 unidades
- Tensión: 230V /1/ 50Hz.



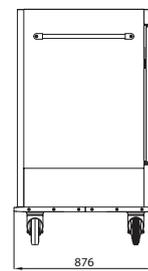
CF-40



CF-20



CF-10



Modelo	Referencia	Medidas exteriores (mm)	Capacidad en guías GN 2/1 (separación 60 mm)	Dotación pares de guías GN 2/1	Dotación estantes varilla GN 2/1 plastificadas	Potencia (W)	P.V.P. Euros €
<b>N</b> CF-10	19036707	799 x 876 x 1190	7	3	3	550	-
CF-20	2712251	799 x 876 x 1878	17	5	5	550	-
CF-40	2712252	1489 x 876 x 1878	34	10	10	550	-

## Carros neutros para cubetas y bandejas

- Los carros neutros de transporte son el complemento ideal para el servicio de comidas. Doble pared con aislamiento de poliuretano inyectado ecológico, libre de CFC con una densidad de 40 Kg/m<sup>3</sup>. Con este aislamiento se consigue una menor pérdida de calor
- Dotado con 4 ruedas giratorias insonorizadas, de Ø 100 mm, 2 de ellas con freno, con parachoques de goma especial no marcante en toda la base del carro.
- Sistema de asas horizontales para su óptimo desplazamiento.
- 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 llave.
- Carros construidos totalmente en acero inoxidable AISI-304 18/10.
- Dotación de estantes de varilla y recipientes Gastronorm no Incluida.

### Carros neutros GN

- Diseñados especialmente para el transporte de cubetas GN 1/1 (530 x 325mm) y GN 2/1 (650 x 530mm).
- Separación de guías 60 mm

### Carro neutro ISO

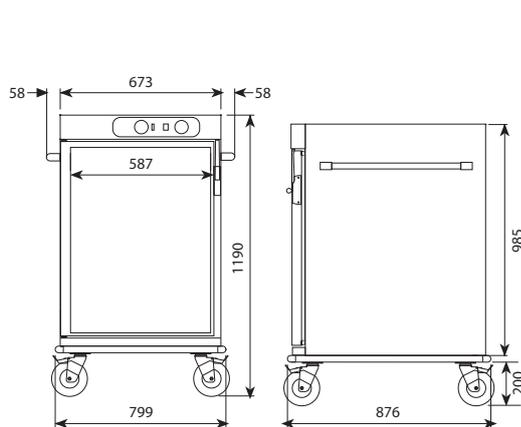
- El espacio de almacenamiento está preparado para transportar cubetas isotérmicas de 530 x 375 x 110 mm



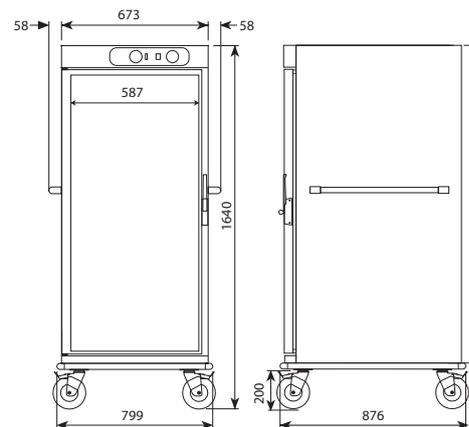
NTE-102



NTE-202  
NTE-202 ISO



Vista frontal.  
Vista lateral.  
NTE-102



NTE-202  
NTE-202 ISO

Modelo	Referencia	Medidas totales (mm)	Capacidad	Tipo de bandeja	P.V.P. Euros €
NTE-102	2472123	799 x 876 x 1190	10	Para recipientes Gastronorm	-
NTE-202	2472125	799 x 876 x 1640	20	Para recipientes Gastronorm	-
NTE-202 ISO	2472127	799 x 876 x 1640	8	Para bandejas isotérmicas	-

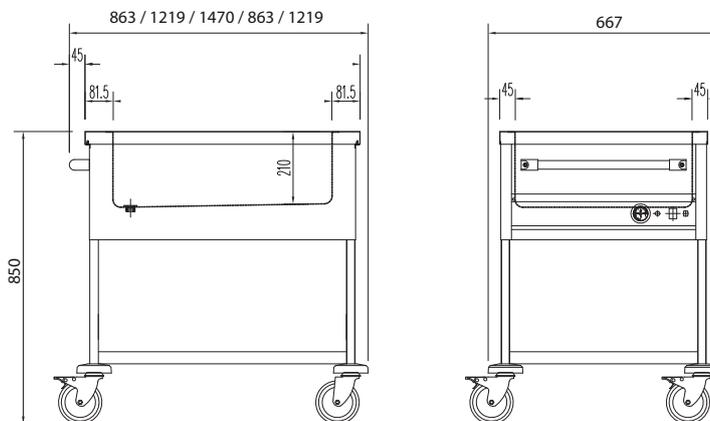
## Carros baño maría

- Existen modelos de una sola **cuba con capacidad para 2, 3 ó 4 recipientes Gastronorm 1/1** y modelos de **2 ó 3 cubas de tamaño GN 1/1 independientes**.
- En los modelos con cubas independientes el panel de mandos incorpora **un interruptor, un piloto y un termostato por cuba**, para controlar la temperatura de cada cuba por separado.
- En la parte inferior incorpora un estante liso de acero inoxidable.
- Grifo de desagüe del agua incorporado en el extremo inferior de la cuba.

- Los carros baño María permiten el transporte, mantenimiento y distribución de alimentos respetando las condiciones óptimas de higiene, temperatura y seguridad.
- Calentamiento indirecto del agua** mediante resistencias de sílica colocadas en la parte inferior de la cuba.
- Cubas embutidas de 200 mm de profundidad con esquinas redondeadas. Las cubas están soldadas al sobre, formando una pieza robusta y compacta.
- Incorporan **panel de mandos en una situación protegida, con interruptor, piloto de funcionamiento y termostato**.
- Excelente aislamiento contra las irradiaciones térmicas.
- Se suministra con cable espiral con clavija de toma de tierra y soporte para el cable.
- Dotados de 4 ruedas insonorizadas giratorias de Ø 125 mm, 2 de ellas con freno, con parachoques de goma especial no marcante.
- Construcción interior y exterior en acero inoxidable AISI-304 18/10.
- Cubetas y recipientes Gastronorm no incluidos. (Ver páginas 156-157)**
- Importante: cuando se pone en funcionamiento el baño maría, la cuba siempre debe contener agua.**



**CBM3-311**  
(con cubas independientes)



Modelo	Referencia	Medidas (mm)	Capacidad GN 1/1 profundidad 200 mm	Descripción	Potencia (W)	Tensión (V)	P.V.P. Euros €
CBM-211	3132101	863 x 667 x 850	2 GN 1/1	1 cuba	1400	230	-
CBM-311	3132102	1219 x 667 x 850	3 GN 1/1	1 cuba	2100	230	-
CBM-411	3132103	1470 x 667 x 850	4 GN 1/1	1 cuba	2800	230	-
CBM2-211	3132104	863 x 667 x 850	2 GN 1/1	2 cubas independientes	1400	230	-
CBM3-311	3132105	1219 x 667 x 850	3 GN 1/1	3 cubas independientes	2100	230	-

## Carros calientes dispensadores de platos de nivel constante

- Carros especialmente diseñados para **calentar, transportar, almacenar y distribuir platos o similares**.
- Carros construidos interna y externamente en acero inoxidable AISI-304 18/10.
- Fabricados con **doble pared y aislamiento interior**.
- **Sistema de regulación para diferentes medidas de platos.** La regulación del diámetro deseado se realiza mediante 3 varillas ajustables que hacen de guía del apilamiento de los platos.
- La regulación de la elasticidad se efectúa por activación o desactivación de los muelles (resistentes al calor), lo cual garantiza que el servicio se realice siempre a un mismo nivel.
- **Carros de 2 y 4 columnas. En los carros de 4, existen dos tipos de columnas: unas para platos de 180 a 280 mm de Ø y otras para platos de 240 a 340 mm de Ø máximo.**
- Capacidad aproximada: **45 platos por columna.**
- Regulación de la temperatura mediante termostato.
- Provistos de cuatro ruedas insonorizadas giratorias de Ø 125 mm, dos de ellas con freno.
- Parachoques de goma no marcante en las 4 esquinas.
- **Existen tapas, como accesorio, para mantener la temperatura de los platos.**



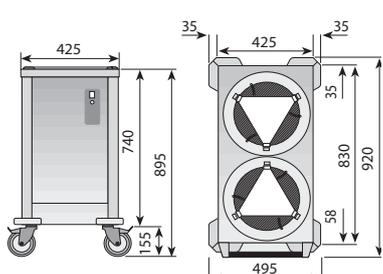
CPC2-28 + 2 TDP-28



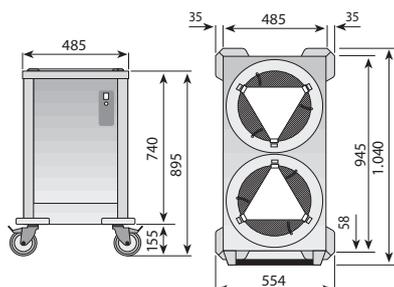
CPC2-28



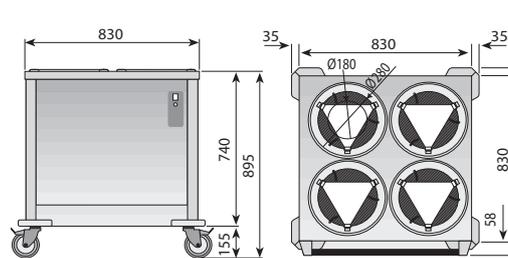
TDP-28/34



CPC2-28



CPC2-34



CPC4-28

Modelo	Referencia	Medidas (mm)	Columnas	Capacidad aprox. platos	Ø Platos (mm)	Potencia (W)	P.V.P. Euros €
CPC2-28	2612101	920 x 495 x 895	2	90	180-280	960	-
CPC2-34	2612102	1040 x 555 x 895	2	90	240-340	960	-
CPC4-28	2612103	900 x 900 x 895	4	180	180-280	1920	-
TDP-28	3793104	Tapa plástica para dispensadores de platos de Ø máx. 280 mm					-
TDP-34	3793105	Tapa plástica para dispensadores de platos de Ø máx. 340 mm					-