

CARROS CALIENTES THERMIK

Para cocinas y caterings, ofreciendo el máximo rendimiento de temperatura



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.

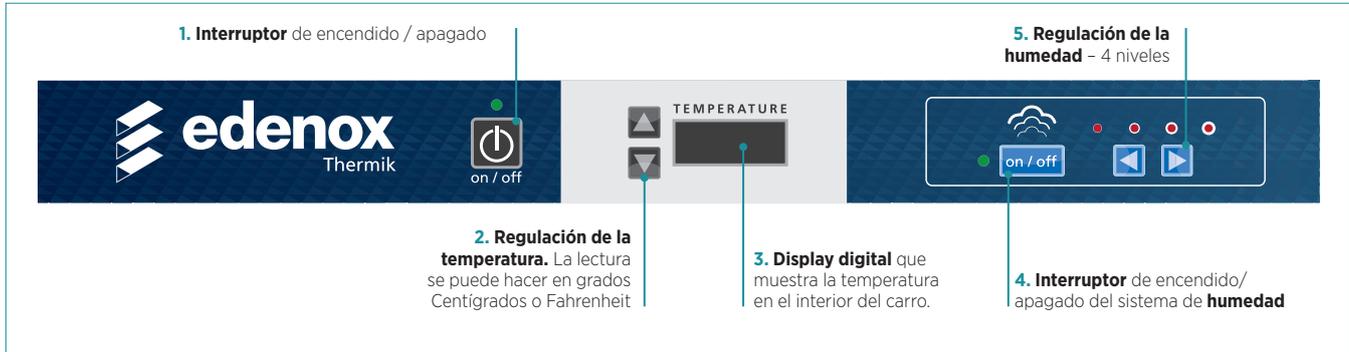


El panel de mandos está protegido por dos esquíneros fabricados en material resistente a los golpes.

- 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



 Sistema de humedad controlado



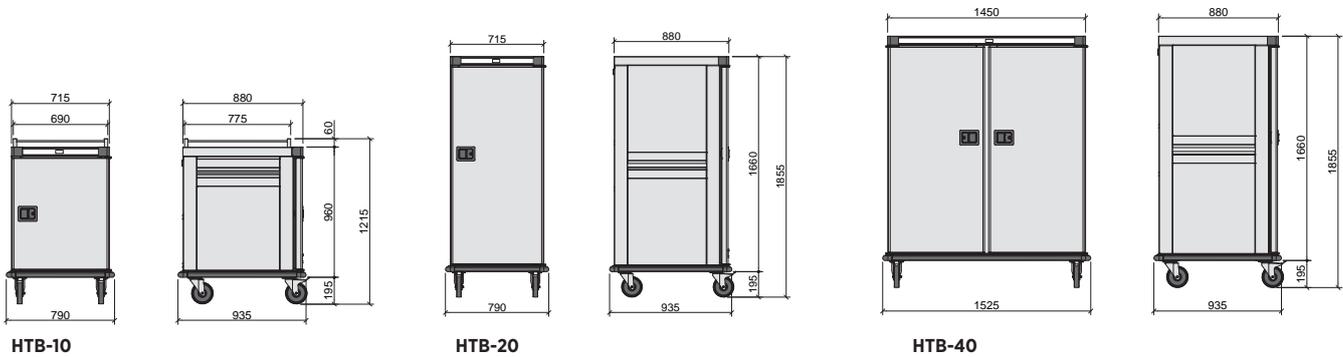
HTB-10



HTB-20



HTB-40



Modelo	Referencia	Medidas exteriores (mm)	Nº de puertas	Capacidad GN 2/1 (separación 70 mm)	Tensión (V)	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	-



CCB-40

 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

 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.

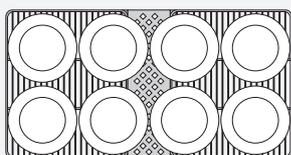
 El diseño interior de las guías centrales y laterales permite la libre circulación del aire caliente por todo el carro y entre los recipientes con alimentos, disfrutando de una temperatura interior homogénea.

 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.

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

 Sistema de guías de fácil extracción para su limpieza.



Caben hasta 8 platos de Ø 300 mm máximo por nivel. Total de 160 platos.



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.

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.

- **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 161).**



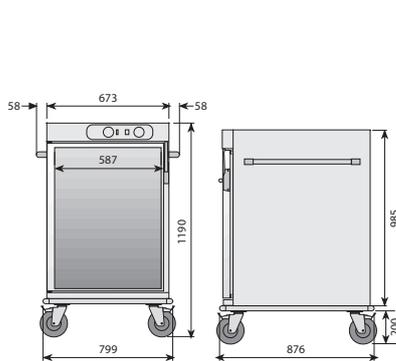
CCB-10



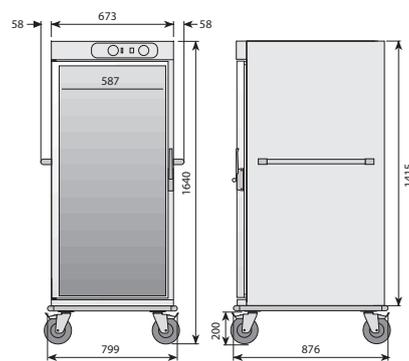
CCB-20



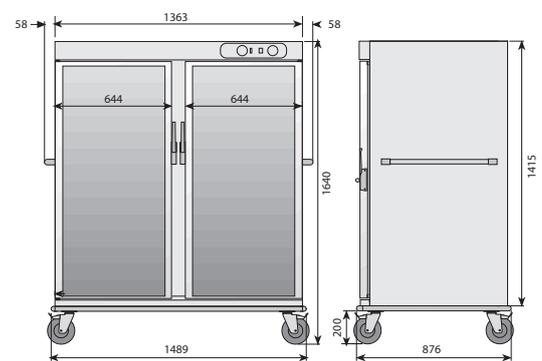
CCB-40



CCB-10



CCB-20



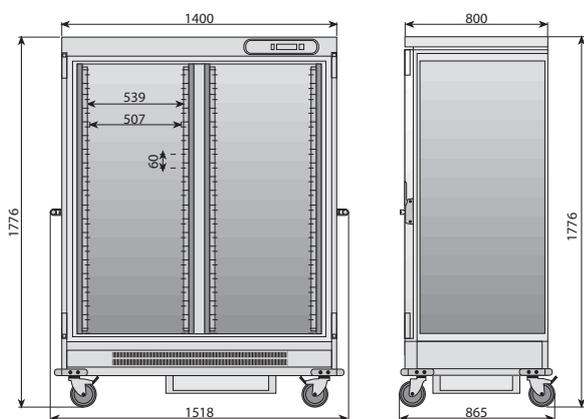
CCB-40

Modelo	Referencia	Medidas exteriores (mm)	Nº de puertas	Capacidad en guías GN 2/1 (separación 60 mm)	Tensión (V)	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	-

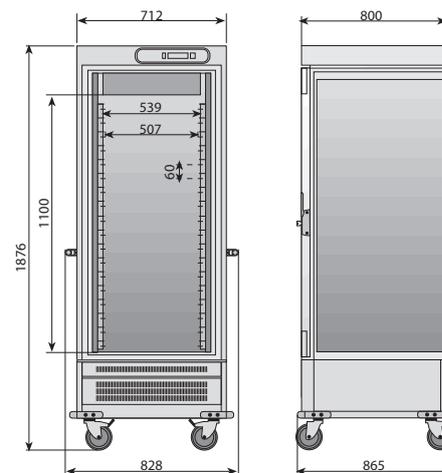
Nota: para modelos y precios de estantes de varilla y recipientes, ver apartado "Recipientes Gastronorm", páginas 161

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/m³.
- 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

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 €
CF-20	2712251	799 x 876 x 1878	17	5	5	350	-
CF-40	2712252	1489 x 876 x 1878	40	10	10	575	-



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/m3. 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 (530x325mm) y 2/1 (650x530mm).
- Separación de guías 60 mm

Carro neutro ISO

- El espacio de almacenamiento está preparado para transportar cubetas isotérmicas de 530x375x110 mm

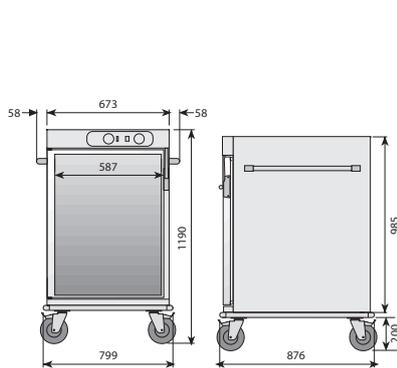
NUEVA GAMA



NTE-102

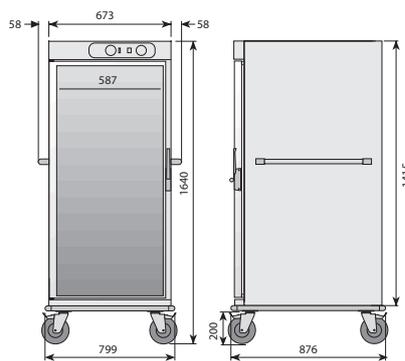


NTE-202
NTE-202 ISO



Vista frontal.

Vista lateral.



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	-



edenox

Oficinas

Pol. Ind. Can Milans,

C/ Can Milans, 15

08110 Montcada i Reixac. (Barcelona)

Tel: +34 93 565 11 30 - **Fax:** +34 93 575 03 42

edenox@edenox.com

www.edenox.es

Fábrica

Ctra. Artasona 11

22270 Almudevar (Huesca)

Tel: +34 974 250 909

Fax: +34 974 250 906