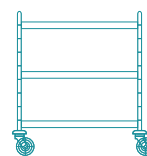




Carros

Carros de servicio acero inoxidable	página 130
Carros de polietileno	página 131
Carros de transporte y servicio y almacenaje	página 132
Carros para platos	página 133
Carros para cestas de vajilla	página 134
Carros con guías para recipientes normalizados	página 136
Carros con guías para bandejas	página 138
Carros calientes thermik	página 142
Carros para el mantenimiento de la temperatura	página 140
Carros calientes	página 141
Carros refrigerados	página 142
Carros baño maría	página 143



Carros de servicio acero inoxidable

- La gama de carros de servicio son carros profesionales tanto en el diseño como en los acabados, se suministran totalmente montados y con una durabilidad garantizada.
- 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 y dificulta la caída de los objetos en el transporte. Además, la estructura y los estantes están totalmente soldados para aumentar la rigidez y durabilidad del carro.
- 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 para protección del carro y de la zona de trabajo.
- Los estantes son antisonoros lo que evita el ruido en los desplazamientos durante el servicio.



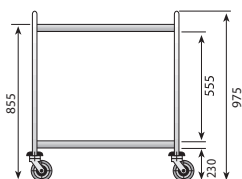
CER-1062



CE-953

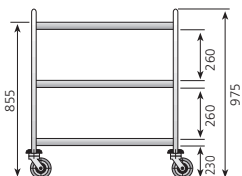


CER-1064



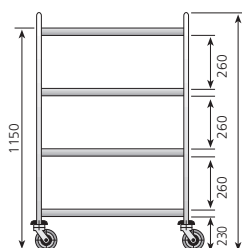
Carros de servicio con 2 estantes

Modelo	Referencia	Medidas estantes (mm)	Medidas totales (mm)
CE-852	19004870	800 x 500	900 x 600 x 975
CE-952	19004882	900 x 500	1000 x 600 x 975
CER-1062	19005020	1000 x 600	1100 x 700 x 975



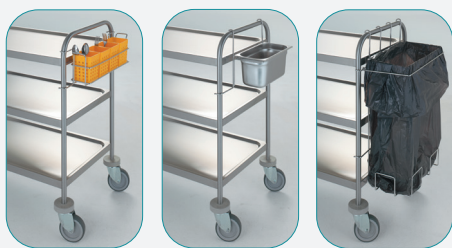
Carros de servicio con 3 estantes

Modelo	Referencia	Medidas estantes (mm)	Medidas totales (mm)
CE-853	19005018	800 x 500	900 x 600 x 975
CE-953	19005019	900 x 500	1000 x 600 x 975
CER-1063	19005215	1000 x 600	1100 x 700 x 975



Carros de servicio con 4 estantes

Modelo	Referencia	Medidas estantes (mm)	Medidas totales (mm)
CE-954	19003429	900 x 500	1000 x 600 x 1270
CER-1064	19003473	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
ACE-4C	19004364	Soporte para cestillos para cubiertos	CE
ACE-1/3GN	19004336	Soporte para recipiente Gastronorm 1/3	CE
ACE-BB	19004385	Soporte para bolsas de basura	CE



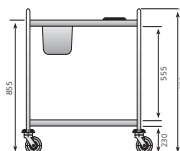
CSR-1060

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.



Detalle de la ubicación de la bolsa para residuos



Modelo	Referencia	Medidas (mm)	Medidas estantes (mm)
CSR-1060	19004833	1100 x 700 x 975	1000 x 600



CPL-65



Fácil traslado

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. Capacidad 80 litros.
- Construido totalmente en acero inoxidable.
- Cuba embutida de 600 x 500 x 300 mm.
- Incluye falso fondo perforado extraíble que actúa de escurridor.
- Con 4 ruedas giratorias de Ø 100 mm.
- Fácil traslado

Modelo	Referencia	Medidas totales (mm)
CPL-65	19003409	600 x 500 x 600



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. Cada carro puede soportar un peso máximo de 50 Kg de carga y cada estante 20 Kg como máximo.
- 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 CSR se suministran totalmente montados, listos para ser utilizados, sin necesidad de invertir tiempo en tareas de montaje.

GAMA CSR OFRECE 3 DIFERENTES OPCIONES



1
CSR-743 PC-CT
Cerrado 2 lados

2
CSR-743 PC
Cerrado 1 lado

3
CSR-743 P
Abierto 2 lados



Carros de servicio con 2 estantes

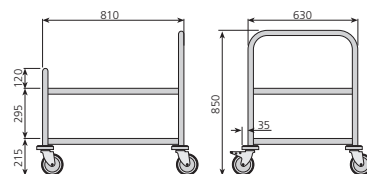
Modelo	Referencia	Descripción	Medidas totales (mm)
CSR-743 PC-CT	19013883	Carro de servicio y recogida con 2 cortinas deslizantes	980 x 500 x 1050
CSR-743 PC	19013884	Carro de servicio y recogida abierto por 1 lado	980 x 500 x 1050
CSR-743 P	19013885	Carro de servicio y recogida abierto por los 2 lados	980 x 500 x 1050
ACP-CD	19013086	Cubo para desperdicios	335 x 245 x 560
ACP-CC	19013087	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.



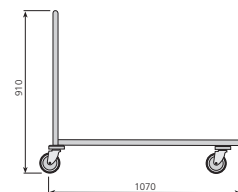
Modelo	Referencia	Medidas totales (mm)
CEV	19004832	810 x 630 x 850



CR-1060

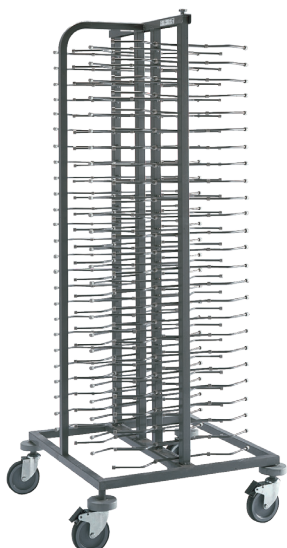
Carro reforzado para grandes cargas

- 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)
CR-1060	19004939	663 x 1070 x 910	600 x 1000

Carros porta platos



CPP-100

- **Diseñado para almacenar** y servir una gran cantidad de platos en un espacio muy reducido.
- Gracias a su estudiado diseño puede cambiarse fácilmente la estructura a las medidas del plato deseado, hasta un máximo de Ø 33 cm.
- 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.
- **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 da máxima rigidez.
- Como accesorio existe una **funda de protección modelo FPH**. Esta funda incorpora cremallera.



Funda higiénica

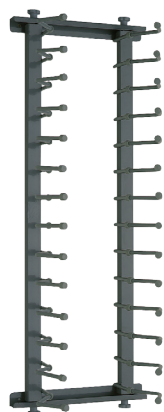
- Para un buen mantenimiento e higiene de los productos, se ha diseñado una funda de plástico higiénico.
- Su colocación se realiza con suma facilidad.
- Su sistema de cierre con cremalleras permite trabajar por los 4 lados con total independencia.
- **Fácil traslado**



Fácil traslado

- Funda opcional en el modelo FPH

Modelo	Referencia	Medidas totales (mm)	Descripción	Capacidad platos
CPP-100	19005480	754 x 754 x 1800	Carro	100
FPH	19004548		Funda de protección para CPP-100	



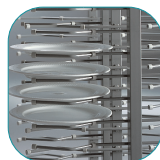
SPP-14

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.



Separación entre niveles: 60 mm.

Modelo	Referencia	Medidas totales (mm)	Descripción	Capacidad platos
SPP-14	19004621	300 x 250 x 880	Mural	14

Cubos para utilizaciones varias



CUVP-105



CUV-105



CUV-50

- 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**.



Modelo	Referencia	Medidas totales (mm)	Capacidad (litros)	Tpo
CUV-50	19004667	Ø 390 x 610	50	Tapa
CUV-105	19004982	Ø 460 x 695	105	Tapa
CUVP-105	19005695	Ø 460 x 695	105	Tapa con pedal

Carros portaplatos en polietileno con pozos ajustables

- Fabricación en polietileno alimentario de alta densidad resistente al desgaste. su construcción monobloque permite un uso prolongado.
- 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. Diseño del carro abierto para facilitar el acceso a los platos.
- Rápido acceso a las columnas de platos con las dos manos.
- Material resistente no marcante de lavado sencillo.
- El carro CPPAM-1832 incorpora 2 ruedas con freno y 2 sin freno. Capacidad de 180-400 platos. Incluye 4 piezas de polietileno moldeado divisores ajustables que permite cambiar fácilmente el tamaño de la columna para tamaños de platos diferentes.
- El carro CPPA-1832 incorpora 2 ruedas con freno de 125 mm y 2 sin freno de 225 mm. Capacidad de 180-480 platos. Incluye 6 piezas de polietileno moldeado divisores ajustables que permite cambiar fácilmente el tamaño de la columna para tamaños de platos diferentes.
- Se pueden apilar de 45 a 60 platos en cada columna.
- Como dotación incluye funda de vinilo 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.
- Se suministra en color negro. No puede abollarse, agrietarse, oxidarse, o romperse. No requieren ningún tipo de montaje. Fácil limpieza.

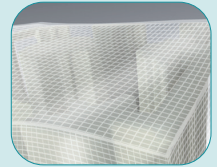


CPPAM-1832
Color Negro



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

CPPAM-1832						
	8 Columnas Ø 15 - 19 cm 40-48 platos/columna	8 Columnas Ø 16,5 cm 40-48 platos/columna	4 Columnas Ø 21 - 28 cm 40-48 platos/columna	5 Columnas Ø 23 cm 40-48 platos/columna	4 Columnas Ø 30,5 cm 40-48 platos/columna	
	CPPA-1832					
		6 Columnas Ø 19 - 25 cm 40-48 platos/columna	8 Columnas Ø 20 - 21 cm 40-48 platos/columna	8 Columnas Ø 20 cm 40-48 platos/columna	6 Columnas Ø 21 - 25 cm 40-48 platos/columna	5 Columnas Ø 25 - 38 cm 40-48 platos/columna

Modelo	Referencia	Medidas totales (mm)	Tipo	Diámetro de plato (cm)	Nº columnas divisorias	Color
CPPAM-1832	19030309	720 x 720 x 830	Pozos ajustables	18 a 32	4	Negro
CPPA-1832	19011455	1100 x 730 x 800	Pozos ajustables	18 a 32	6	Negro



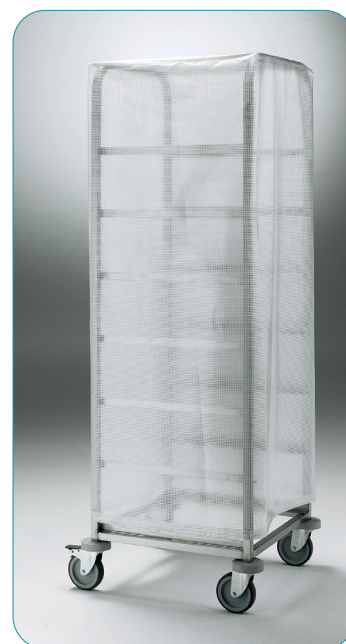
CCV-7

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.



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



CCV-7 + FCCV-7

Modelo	Referencia	Medidas totales (mm)	Nº de guías bandejas
CCV-7	19004971	640 x 635 x 1700	7
FCCV-7	19003378	Funda de protección para CCV-7	



CC-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.**
- Para facilitar el transporte, el carro BC-65 permite apilar hasta 2 contenedores isotérmicos C-60.
- Este carro facilita el desplazamiento de los contenedores cuando están cargados. Incorpora 4 ruedas giratorias, dos de ellas con freno, y destaca por su robustez.



FCC-55



BC-55



BC-65



BC-65 + C-60

Modelo	Referencia	Medidas totales (mm)	Material	Tipo
CC-55	19004703	587 x 627 x 900	Acero inoxidable	Con asa
BC-55	19004696	587 x 587 x 200	Acero inoxidable	Sin asa
BC-65	19110911	690 x 540 x 550	Polietileno	Sin asa
FCC-55	19003380	510 x 510 x 900	Funda para carros BC-55, CC-55, CCP-55 y BCP-55	



CNB-C

Carros de nivel constante para bandejas y cestas de vajilla

- Carros contruidos en acero inoxidable.
- Excelente y robusto sistema de muelles que permite un nivel constante de las bandejas y de las cestas de vajilla.
- Incorporan 4 ruedas insonorizadas giratorias de Ø 125 mm, dos de ellas con freno.
- Protectores de goma no marcante en cada esquina.
- El modelo CNB-C incorpora un cubertero en su parte superior.
- Capacidades aproximadas:
- Bandejas: CNB, CNB-C
- Hasta 120 bandejas estándares 530 x 370, 480 x 370, 450 x 370 mm.
- Hasta 120 bandejas Gastronorm 1/1 530 x 325 mm.
- Hasta 200 bandejas fast-food 350 x 270 mm.
- Cestas vajilla: CNC
- Hasta 6 cestas de 500 x 500 mm, de una altura de 110 mm.
- CNB
- Carro de nivel constante para bandejas.
- CNB-C
- Carro para bandejas y cubiertos. Incorpora el cubertero.
- CNC-55
- Carro de nivel constante para cestas de vajilla



CNB



CNB-55



Modelo	Referencia	Utilización	Medidas Totales (mm)	Medidas objetos (mm)
CNB	19005438	Bandejas	626 x 640 x 915	530 x 370 (máximo)
CNB-C	19021131	Bandejas + cubertero	626 x 640 x 1335	530 x 370 (máximo)
CNC-55	19005131	Cestas vajilla	626 x 790 x 915	500 x 500

- 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.



CGA-21

CGA-11

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)
CGA-11	19004961	GN 1/1	17	460 x 630 x 1720
CGA-21	19005058	GN 1/1 y GN 2/1	17	665 x 750 x 1720
CGA-64	19004962	600 x 400	16	530 x 700 x 1720
FCGA-11	19004376			Funda de protección para CGA-11
FCGA-21	19003379			Funda de protección para CGA-21
FCGA-64	19004382			Funda de protección para CGA-64



CGB-21

CGB-11

Carros bajos

- Los modelos bajos llevan en su parte superior una superficie de trabajo en acero inoxidable AISI-304 18/10, con material anti sonoro 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)
CGB-11	19004825	GN 1/1	7	460 x 630 x 850
CGB-21	19004938	GN 1/1 y GN 2/1	7	665 x 750 x 850



CBC-12

CBC-24

Carros para bandejas de autoservicio

- Permiten almacenar bandejas de ancho 350 mm hasta 420 mm y 600 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.
- La funda de plástico higiénico para el carro CBC-12 modelo FCBC-12 incluye tratamiento antibacteriano y antifúngico.



CBC-12 + 2 PCBC



CBC-12 + FCBC-12

Modelo	Referencia	Medidas totales (mm)	Nº de guías - bandejas
CBC-12	19005051	584 x 725 x 1700	12
CBC-24	19005335	1068 x 725 x 1700	24
PCBC	19004649	Panel para CBC-12 y CBC-24	Unidad
FCBC-12	19003375	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
CBIE-20	19004990	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 operaciones 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.

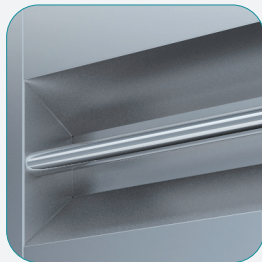
Ruedas pivotantes,
2 de ellas con freno



Características del carro thermik



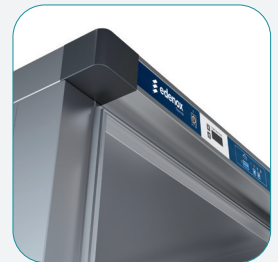
Guías embutidas monoblock con separación de 70 mm entreguías. Garantizan una limpieza profunda en el interior.



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.

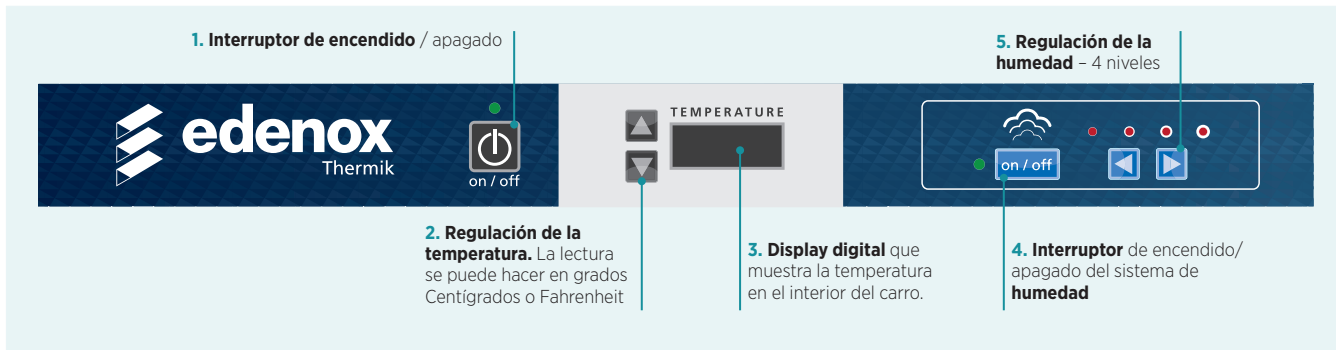


El panel de mandos está protegido por dos esquineros fabricados en material resistente a los golpes.

- 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, no incluidas como dotación.

Panel de mandos electrónico



Sistema de humedad controlado



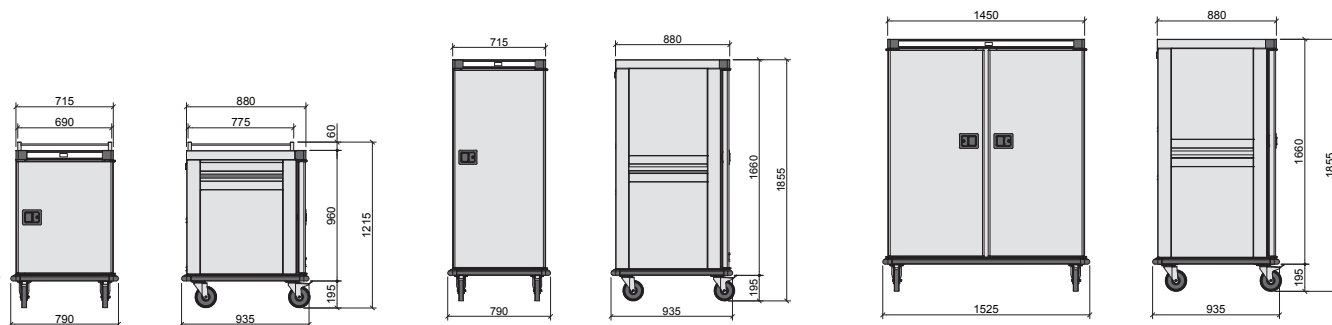
HTB-10



HTB-20



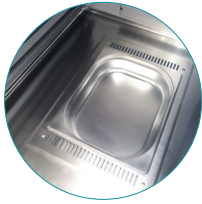
HTB-40



Modelo	Referencia	Medidas exteriores (mm)	Nº puertas	Tensión (V)	Capacidad GN 2/1 (separación 70 mm)	Potencia (W)
HTB-10	19030596	790 x 935 x 1215	1	230/1/50-60 Hz	10	2000
HTB-20	19030598	790 x 935 x 1855	1	230/1/50-60 Hz	20	2000
HTB-40	19030599	1525 x 935 x 1885	2	230/1/50-60 Hz	40	3500

Carros calientes

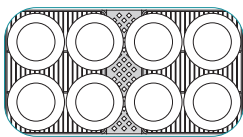
- Los carros calientes son el complemento perfecto para el mantenimiento y servicio de comidas previamente preparadas.
- El servicio de la comida puede realizarse colocando la comida en fuentes o platos mediante **estantes de varilla o bien en recipientes Gastronorm.**
- Con capacidad para 10, 20 ó 40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

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

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

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.

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

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.

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

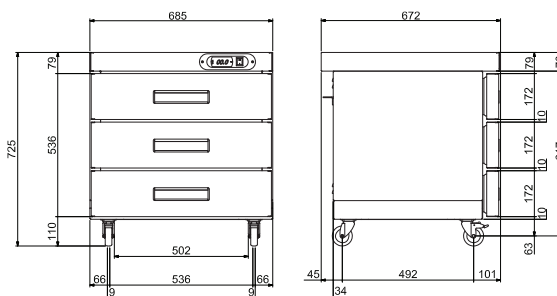
- **Termostato de control de 0 °C a 90 °C y termómetro exterior.**
- Bisagras dotadas con mecanismo de cierre automático; cuando la puerta está en una posición menor a un ángulo de 90° se cierra totalmente, evitando pérdida de temperatura y consiguiendo un ahorro de energía.
- Cierre provisto de llaves.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



CCB-6



CCB-6-3C



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

Modelo	Referencia	Medidas exteriores (mm)	Nº puertas	Tensión (V)	Capacidad en guías (separación 60 mm)	Potencia (W)	P.V.P. Euros €
CCB-6	19035624	685 x 670 x 712	1	230/1/50-60 Hz	6 - GN 1/1	1400	2.980,00
CCB-6-3C	19035625	685 x 670 x 712	3 Cajones	230/1/50-60 Hz	3 - GN 1/1-65	1400	3.251,00



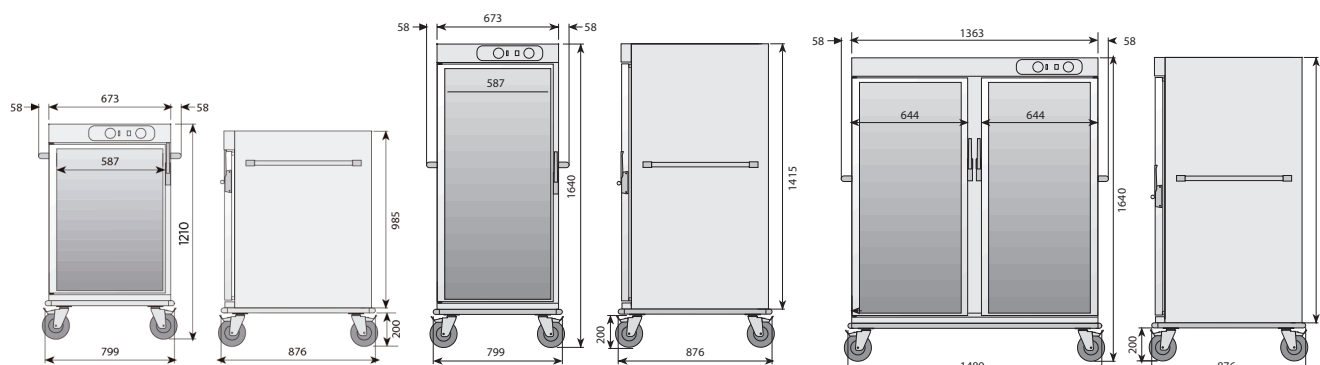
CCB-10



CCB-20



CCB-40



CCB-10

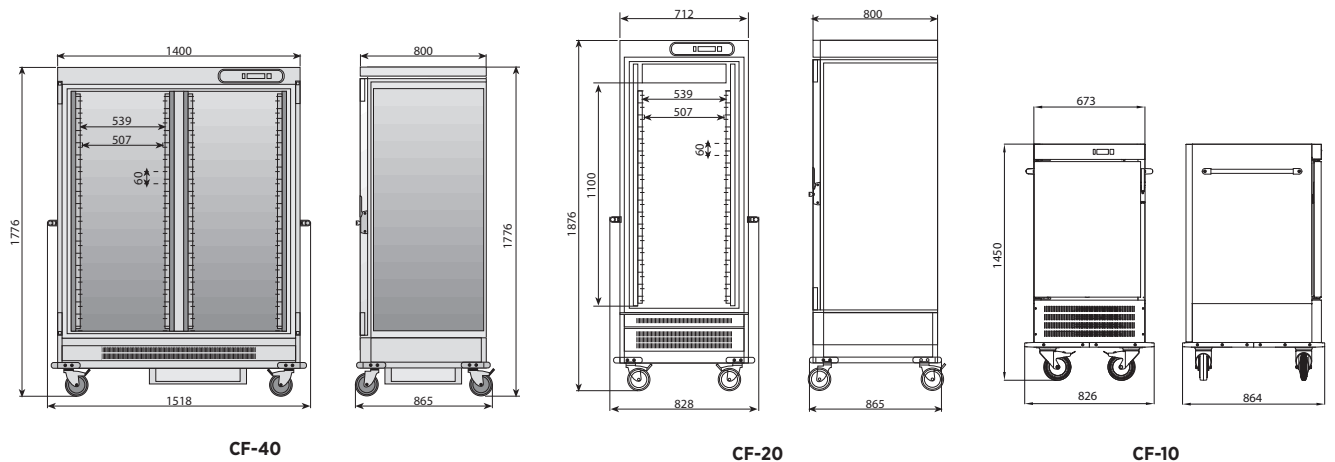
CCB-20

CCB-40

Modelo	Referencia	Medidas exteriores (mm)	Nº puertas	Tensión (V)	Capacidad GN 2/1 (separación 60 mm)	Potencia (W)
CCB-10	19006002	799 x 876 x 1190	1	230/1/50-60 Hz	10	2000
CCB-20	19006590	799 x 876 x 1640	1	230/1/50-60 Hz	20	2000
CCB-40	19007686	1489 x 876 x 1640	2	230/1/50-60 Hz	40	3500

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.
- 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.



Modelo	Referencia	Medidas exteriores (mm)	Capacidad GN 2/1 (separación 60 mm)	Dotación estantes varilla plastificadas y pares de guías	Temperatura (°C)	Potencia (kW)
CF-10 HC	19075906	826 x 864 x 1450	7	3	+2 +8 °C	0,249
CF-20 HC	19075111	826 x 866 x 1875	17	5	+2 +8 °C	0,249
CF-40 HC	19075902	1516 x 864 x 1775	34	10	+2 +8 °C	0,332

Carros baño maría

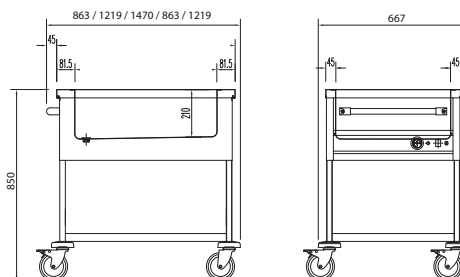
- Existen modelos de una sola cuba con capacidad para 2, 3 ó 4 recipientes Gastronorm 1/1 y modelos de 2 ó 3 cubas de tamaño GN 1/1 independientes.
- En los modelos con cubas independientes el panel de mandos incorpora un interruptor, un piloto y un termostato por cuba, para controlar la temperatura 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.
- Mejora en la transferencia de calor y estabilidad de la temperatura gracias al calentamiento indirecto del agua mediante resistencias de silicón colocadas en la parte inferior de la cuba, reduciendo el consumo eléctrico y mejorando el rendimiento.
- 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.
- Cubetas y recipientes Gastronorm no incluidos.
- Importante: cuando se pone en funcionamiento el baño maría, la cuba siempre debe contener agua.



CBM-311

CBM-211

CBM3-311
(con cubas independientes)



Modelo	Referencia	Medidas (mm)	Capacidad GN 1/1 profundidad 150 mm	Nº Cubas	Potencia (W)	Tensión (V)
CBM-211	19005127	863 x 667 x 850	2	1 cuba	1400	230/1/50-60 Hz
CBM-311	19005581	1219 x 667 x 850	3	1 cuba	2100	230/1/50-60 Hz
CBM-411	19006001	1470 x 667 x 850	4	1 cuba	2800	230/1/50-60 Hz
CBM3-311	19003476	1219 x 667 x 850	3	3 cubas independientes	2100	230/1/50-60 Hz

Carros calientes dispensadores de platos de nivel constante

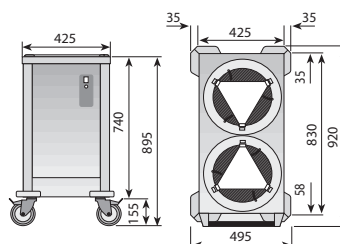
- Carros especialmente diseñados para **calentar, transportar, almacenar y distribuir platos o similares**.
- Carros contruidos interna y externamente en acero inoxidable AISI-304 18/10.
- Fabricados con doble pared y aislamiento interior.
- Sistema de regulación para diferentes medidas de platos. La 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.



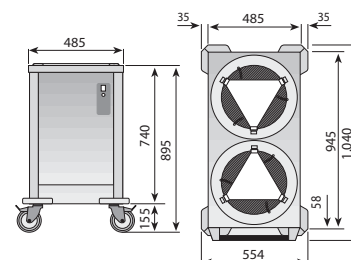
CPC2-28



CPC2-28 + 2 TDP-28



CPC2-28



CPC2-34

Modelo	Referencia	Medidas (mm)	Columnas	Capacidad aprox. Platos	Ø Platos (mm)	Potencia (W)
CPC2-28	19005889	920 x 495 x 895	2	90	180-280	960
CPC2-34	19006147	1040 x 555 x 895	2	90	240-340	960
TDP-28	19001964	Tapa plástica para dispensadores de platos de Ø máx. 280 mm				
TDP-34	19001965	Tapa plástica para dispensadores de platos de Ø máx. 340 mm				