

CARRO PARA CONSERVACIÓN DE CALIENTES, 10X GN2/1 O 20X GN1/1 (BANDEJAS NO INCLUIDOS)

CCQ-10.2

Ref: 1070.462.001
Magnus

Los carros calientes son el complemento perfecto para el mantenimiento y servicio de comidas previamente preparadas.

Doble pared con aislamiento de poliuretano inyectado ecológico, libre de CFC con una densidad de 40 Kg/m3.

Fabricados totalmente en acero inoxidable.

Termostato digital de control de temperatura 30 °C- 90 °C.

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.

Para mantener la humedad de los alimentos y evitar que se resequen, incorpora una bandeja de evaporación de agua.

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

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

CARACTERÍSTICAS	
Dimensiones (LPA)	800x880x1190 mm
Capacidad (separación 60 mm)	10x GN2/1 o 20x GN1/1
Potencia de calentamiento	1.88 kW
Potência eléctrica	1.921 kW
Tensión	230V /1/ 50-60Hz
Puerta	1
Peso bruto	105 kg