

## 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