



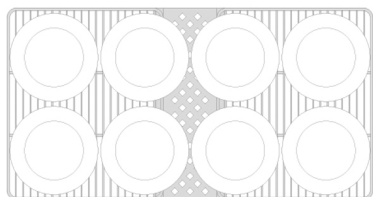
Distribución y exposición de alimentos - Carros - Carros calientes Thermik y mantenimiento de temperatura

**Modelo: CCB-10**

Referencia	19006002
Medidas exteriores (mm)	799 x 876 x 1190
Nº de puertas	1
Capacidad guías GN 2/1^(separación 60 mm)	10
Tensión (V)	230/1/50 Hz
Potencia (W)	2000
Descripción	Estándar

**Características generales**

- 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.
- 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.
- Para mantener la humedad de los alimentos y evitar que se resequen, incorpora una bandeja de evaporación de agua con un sistema anti-olas.
- Ruedas giratorias insonorizadas de Ø 160 mm, 2 de ellas con freno, para el fácil manejo del carro.
- Los CCB-40 incorporan un sistema de parrillas centrales para aprovechar al máximo el espacio interior del carro.



**ESPECIFICACIONES TÉCNICAS ELECTRICIDAD**

Amperaje (A):	8.5A
Fases:	1N
Frecuencia eléctrica:	50/60Hz
IPX:	IPX4
Potencia calentamiento (KW):	1.900
Potencia eléctrica (KW):	1.921
Voltaje:	230V

**CARROS**

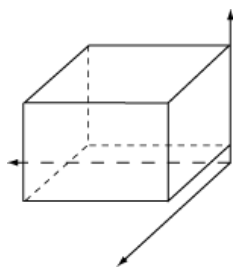
Anchura (MM):	783
Asa:	Si
Material carro:	Acero inoxidable
Nº guías:	10
Número de puertas:	1
Tipo de bandeja:	GN21
Tipo de carro Mantenedor Tempe:	Caliente
Utilidad del carro:	Carros mantenedores de tempera
Voltaje:	230V

**ESPECIFICACIONES TÉCNICAS FRÍO**

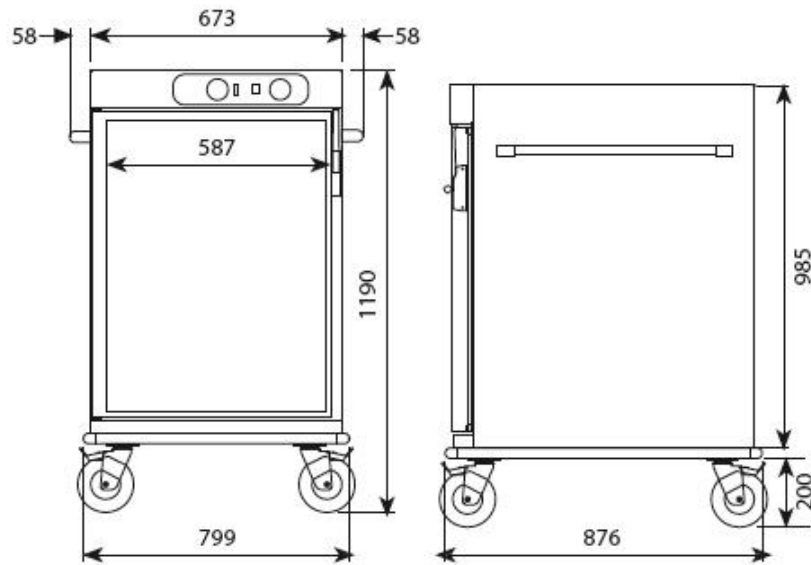
Agente Expandente:	CO2
Calefactor (W):	1880
Especificaciones de frío:	NINGUNO
Numero compartimientos:	Uno
Temperatura:	+30 +90 °C

**ESPECIFICACIONES PRODUCTO**

Alto bruto (mm):	1360
Alto neto (mm):	1190
Ancho bruto (mm):	830
Ancho neto (mm):	789
Largo bruto (mm):	980
Largo neto (mm):	799
Peso bruto (kg):	105



Dimensiones Embalaje  
Alto: 1360 MM  
Ancho: 830 MM  
Profundidad: 980 MM  
Peso bruto: 105 KG



**Familias relacionadas**



Recipientes GN de acero  
inoxidable Cubetas lisas sin  
asas