

CARROS CALIENTES | HOT TROLLEYS | CHARIOTS CHAUDS



ACR-Mini

ACR-B

ACR-1

ACR-2

Modelo	ACR-1 F0400001	ACR-2 F0400002	ACRB F0400003	ACRB mini F0400007
Medidas (ancho x fondo x alto) (mm)	700x805x1740	1350x805x1740	700x805x1150	700x805x845
Potencia / Tensión / Frecuencia	3kW/230V/50-60Hz	4kW/230V/50-60Hz	3kW/230V/50-60Hz	3kW/230V/50-60Hz
Capacidad	20 GN 2/1 ó 40GN 1/1	40 GN 2/1 ó 80 GN 1/1	10 GN 2/1 ó 20 GN 1/1	5 GN 2/1 ó 10 GN 1/1
Temperatura máxima de trabajo	90°C	90°C	90°C	90°C

Model	ACR-1 F0400001	ACR-2 F0400002	ACRB F0400003	ACRB mini F0400007
Dimensions (Length x depth x height) (mm)	700x805x1740	1350x805x1740	700x805x1150	700x805x845
Power / Voltage / Frequency	3kW/230V/50-60Hz	4kW/230V/50-60Hz	3kW/230V/50-60Hz	3kW/230V/50-60Hz
Capacity	20 GN 2/1 or 40GN 1/1	40 GN 2/1 or 80 GN 1/1	10 GN 2/1 or 20 GN 1/1	5 GN 2/1 or 10 GN 1/1
Maximum temperature	90°C	90°C	90°C	90°C

Model	ACR-1 F0400001	ACR-2 F0400002	ACRB F0400003	ACRB mini F0400007
Dimensions (Longueur x Prof x Hauteur) (mm)	700x805x1740	1350x805x1740	700x805x1150	700x805x845
Puissance/Voltage/Fréquence	3kW/230V/50-60Hz	4kW/230V/50-60Hz	3kW/230V/50-60Hz	3kW/230V/50-60Hz
Capacité	20 GN 2/1 ou 40GN 1/1	40 GN 2/1 ou 80 GN 1/1	10 GN 2/1 ou 20 GN 1/1	5 GN 2/1 ou 10 GN 1/1
Température maximale de travail	90°C	90°C	90°C	90°C

ESPECIFICACIONES GENERALES

- Construidos en acero inoxidable con doble pared aislada con lana de roca.
- Dotados de cuerpos de guías realizados en una sola pieza (monoblock), en acero inoxidable, separación entre guías 60mm.
- Puertas en acero inoxidable con marco en burlete de silicona, bisagras 180° y cierre con tirador.
- Ruedas de gran resistencia \varnothing 150mm., 2 con freno.
- Cantoneras de protección.
- Bloque calórico totalmente extraíble, resistencias ventiladas y recipiente para el agua.
- Cable de conexión espiral monofásico con toma de tierra.
- Bloque calórico con control digital de temperatura.
- El tirador incorpora cierre con llave.
- Cubeta con humedad para servir en óptimas condiciones de temperatura y jugosidad.

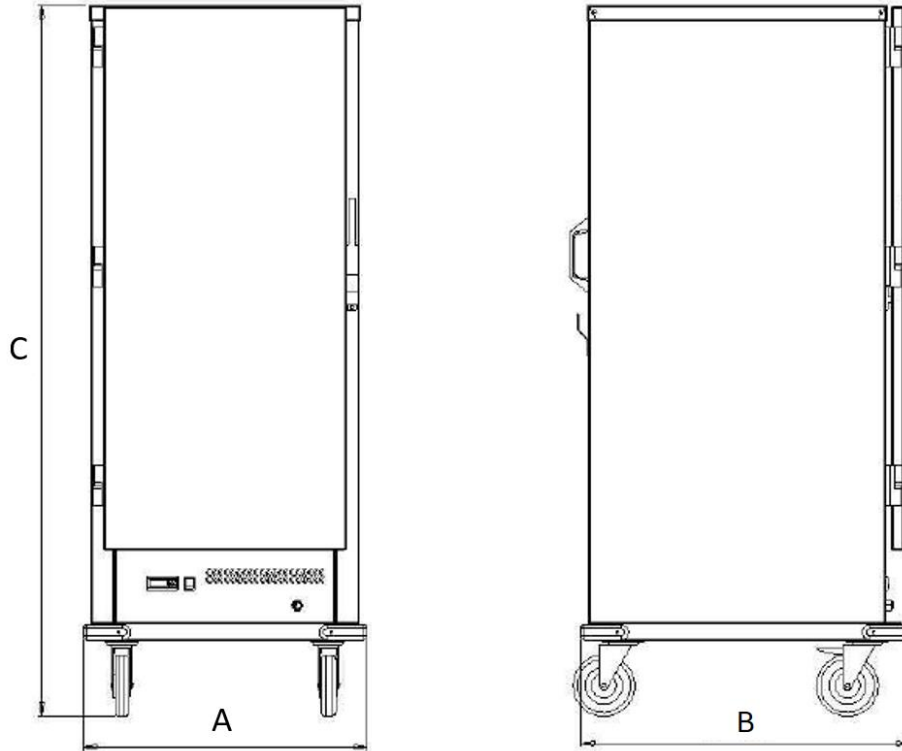
FEATURES

- Made of stainless steel AISI-304 18/10, with double-insulated wall using rock wool.
- Monoblock guide bodies (only one piece), made in stainless steel with separation between guides of 60mm
- Stainless steel doors with silicone gasket frame, 180o hinges and handle closing.
- High resistance wheels, φ 150mm, 2 with brake.
- Protection corners.
- Heating block fully removable with digital temperature control, ventilated resistances and water vessel.
- Spiral monophasic connection cable with grounding.
- Handle allows key closing.
- Moisture tray in order to grant the temperature and juiciness into the food.
- Control panel with illuminated power switch and digital thermostat.

CARACTÉRISTIQUES

- Construits en acier inoxydable AISI 304 18/10 avec double paroi en laine de roche.
 - Corps de glissières réalisées en une seule pièce (monobloc), en acier inoxydable, séparation entre guides 60mm.
 - Portes en acier inoxydable avec cadre en silicone, charnières 180o et fermeture avec anse et clé.
 - Roues de haute résistance \varnothing 150mm dont 2 avec frein.
 - Protection sur les angles.
 - Bloc calorique totalement extractible, résistance ventilée et récipient pour l'apport d'humidité.
 - Cable de connexion spirale monophasé avec mise à terre.
 - Bloc calorique avec contrôle digital de température.
 - Les anses de fermeture incorporent une serrure avec clé.
 - Bac avec humidité pour servir les aliments en parfaites conditions de température et jutosité.
-

Dimensiones (mm) | Dimensions (mm)



	ACR-1 F0400001	ACR-2 F0400002	ACRB F0400003	ACRB mini F0400007
A	700	1350	700	700
B	805	805	805	805
C	1740	1740	1150	845