

Carros calientes

Carros calientes/
Hot trolleys

Chariots chauds/
Carros quentes

Varios

Miscellaneous

Divers

Vários



CC-1021



- Construidos en acero inoxidable AISI 304 18/10, con doble pared aislada con lana de roca.
- Dotados de cuerpos de guías realizados en una sola pieza (monoblock), en acero inoxidable con separación entre guías de 60 mm.
- Puertas en acero inoxidable con marco en burlete de silicona, bisagras 180º y cierre con tirador.
- Ruedas de gran resistencia de diámetro Ø150 mm., 2 de ellas con freno.
- Cantoneras de protección.
- Bloque calórico con control digital de temperatura, totalmente extraíble, con resistencias ventiladas y recipiente para el agua.
- Cable de conexión espiral monofásico con toma de tierra.
- Tirador dotado de cierre con llave.
- Cubeta con humedad para servir en óptimas condiciones de temperatura y jugosidad.
- Panel de mandos con interruptor luminoso de puesta en marcha y termostato digital.
- Temperatura de funcionamiento: de 0°C a 90°C.
- Grado de humedad relativa: 55%.



- 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 60 mm.
- Stainless steel doors with silicone gasket frame, 180º hinges and handle closing.
- High resistance wheels with diameter Ø150 mm, 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.
- Working temperatures: from 0°C up to 90°C.
- Relative humidity (RH): 55%.



- Construits en acier inoxydable AISI 304 18/10 avec double paroi en laine de roche.
- Corps de glissières réalisés en une seule pièce (monobloc), en acier inoxydable, avec séparation entre guides 60 mm.
- Portes en acier inoxydable avec cadre en silicone, charnières 180° et fermeture avec anse et clé.
- Roues de haute résistance Ø150 mm dont 2 avec frein.
- Protection sur les angles.
- Bloc calorique avec contrôle digital de température totalement extractible, résistance ventilée et récipient pour l'apport d'humidité.
- Câble de connexion spirale monophase avec mise à terre.
- Les anses de fermeture incorporent une serrure avec clé.
- Bac avec humidité pour servir les aliments en parfaites conditions de température et jutosité.
- Panneau de commandes avec interrupteur de lumière et thermostat numérique.
- Température de fonctionnement: de 0°C à 90°C.
- Degré d'humidité: 55%.



- Construidos em aço inox AISI-304 18/10, com parede dupla isolados com lã de rocha.
- Dotados com corpos de guias de uma peça só (monoblock), em aço inox com separação entre guias de 60 mm.
- Portas em CO INOX com aro em borracha de silicone, dobradiça 180º e fecho com puxador.
- Rodas de grande resistência de diâmetro 150mm, 2 delas com travão.
- Cantos de protecção.
- Bloco com controlo digital de temperatura, totalmente extraível, com resistencias ventiladas e recipiente par a agua.



Associate company of
AFACO
ASOCIACION NACIONAL
DE FABRICANTES
DE GRANDES COCINAS

Associate company of
afefc
Spanish association
of manufacturers
and importers
for the
hospitality industry

REPAGAS
EQUIPAMIENTO PARA HOSTELERIA

Carros calientes

Carros calientes/
Hot trolleys

Chariots chauds/
Carros quentes

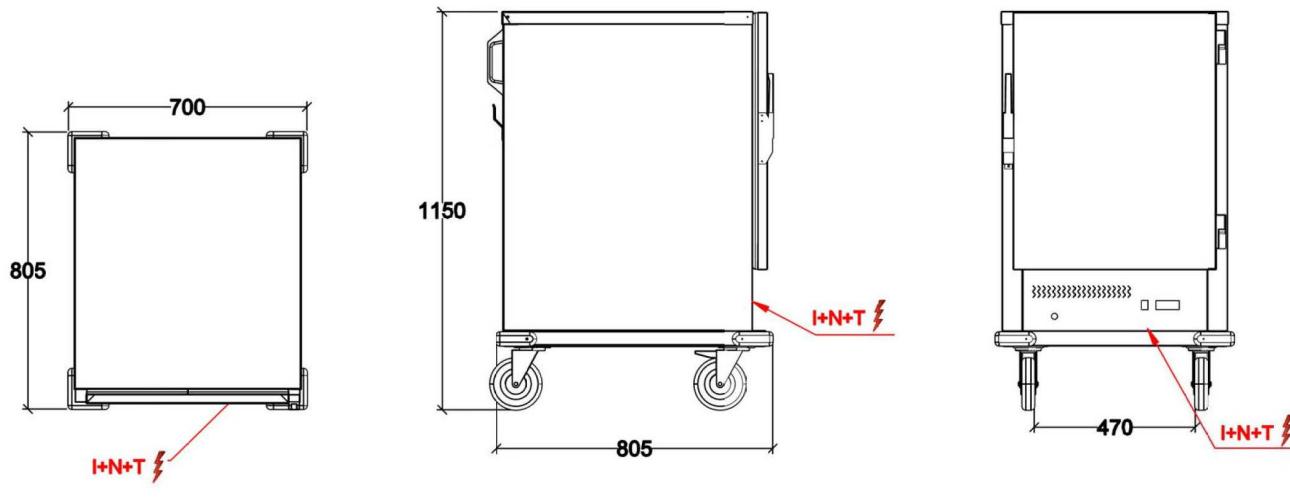
- Cabo de ligação espiral monofásico com toma de terra.
- Puxador dotado com fecho com chave.
- Cuba com humidade para servir em optimas condições de temperatura e suculencia.
- Painel de comandos com interruptor luminoso de funcionamento e termostato digital.
- Temperatura de funcionamento de 0º a 90ºC.
- Grão de humidade relativa: 55%.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Technical Characteristics / Caractéristiques Techniques / Características Técnicas

Dimensiones con embalaje	Packaging dimensions	Dimensions avec emballage	Dimensões da embalagem	(mm)	940 x 770 x 1.350
Volumen	Volume	Volume	Volume	(m³)	0,98
Dimensiones equipo	Equipment dimensions	Dimensions de l'équipement	Dimensões do equipamento	(mm)	700 x 805 x 1.150
Capacidad	Capacity	Capacité	Capacidade	GN	10 - GN 2/1 20 - GN 1/1
Potencia	Power	Puissance	Potência	(kw)	3.00
Voltaje	Voltage	Tension	Tensão	V. / Hz	230 V + T 50-60
Peso bruto	Grossweight	Poids brut	Peso bruto	(kg)	112
Peso neto	Net weight	Poids net	Peso líquido	(kg)	92

REPAGAS, S.A. se reserva el derecho a modificar precios y especificaciones del material sin previo aviso / REPAGAS, S.A. reserves the right to modify prices and change the material specifications without prior notice
REPAGAS, S.A. reserva o direito de alterar preços bem como especificações dos produtos sem aviso prévio / REPAGAS, S.A. se réserve le droit de modifier les prix et les caractéristiques du matériel sans aucun avis.



Toma Eléctrica