

## 7.1 Carros calientes de distribución

Carros calientes para la distribución de comidas en banquetes



### Características constructivas de los carros FRANKE:

- Construidos en acero inoxidable AISI 304, acabado satinado con doble pared aislada.
- Aislamiento térmico de la cámara con fibra de vidrio.
- Puertas en acero inoxidable con marcos de burlete en silicona, con bisagra de giro 180º, cierre con tirador y llave.
- Ruedas de diámetro 125 mm. insonorizadas, dos de ellas con freno, con parachoque de material no marcante.
- Cajón calefactor con sistema de resistencias ventiladas y generador de humedad completamente extraíble.
- Cable de conexión extensible monofásico con toma de tierra.
- Panel de mandos digital, con piloto indicador de funcionamiento de resistencia, termostato electrónico regulable de 0º a 100ºC.

## 7.1 Carros calientes de distribución (cont.)



Cajón calefactor totalmente extraíble para facilitar el mantenimiento y la limpieza. Termostato electrónico de última tecnología. Dispositivo de creación de humedad con sistema anti-oleaje.



Estructura soporte de la cámara completamente extraíble con sistema antivuelco en todas las alturas para una máxima seguridad. Máximo espacio para una óptima repartición y circulación del aire.

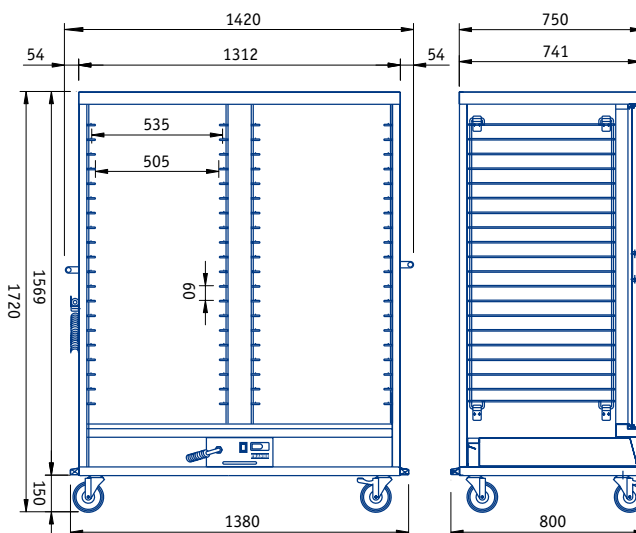


Provisto de 4 ruedas (2 con freno), parachoques anti marcante, asa para facilitar el transporte y sistema de cierre con llave.

## 7.1 Carros calientes de distribución (cont.)

### Capacidad máxima CC 40

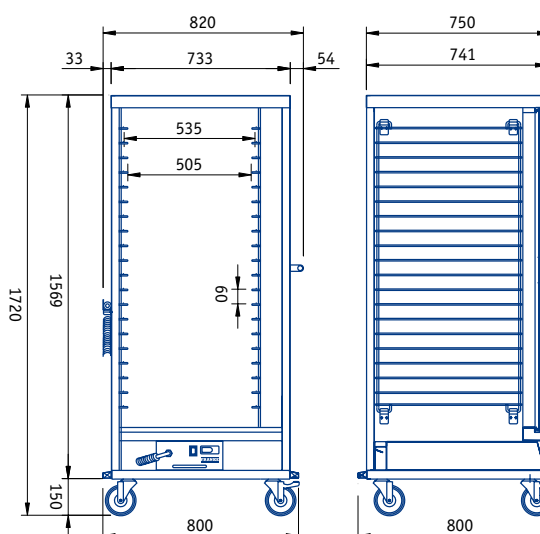
Para 40 GN 2/1 ó 80 GN 1/1



Modelo	Referencia	Medidas en mm.	Nº de puertas	Separación entre niveles	Capacidad platos (Ø 260 mm.)	Potencia eléctrica 230V 1PN	P.V.P. Rec. Euros
CC 40	0302408	1420 x 800 x 1720	2	60 mm.	160	3000 W	

### Capacidad mediana CC 20

Para 20 GN 2/1 ó 40 GN 1/1

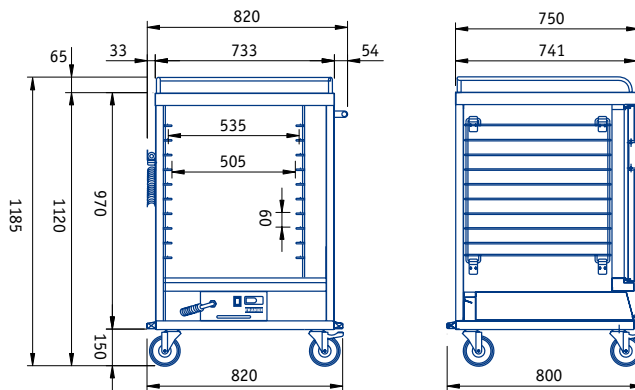


Modelo	Referencia	Medidas en mm.	Nº de puertas	Separación entre niveles	Capacidad platos (Ø 260 mm.)	Potencia eléctrica 230V 1PN	P.V.P. Rec. Euros
CC 20	0302394	820 x 800 x 1720	1	60 mm.	80	3000 W	

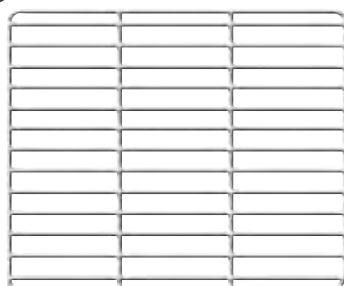
## 7.1 Carros calientes de distribución (cont.)

### Capacidad reducida CC 10

Para 10 GN 2/1 ó 20 GN 1/1



Modelo	Referencia	Medidas en mm.	Nº de puertas	Separación entre niveles	Capacidad platos (Ø 260 mm.)	Potencia eléctrica	P.V.P. Rec. Euros
CC 10	0302383	820 x 800 x 1185	1	60 mm.	40	230V 1PN 1500 W	



### Accesorios (no incluidos en el carro)

- Recipientes especialmente diseñados para su utilización en hornos.
- Fabricadas de acero inoxidable.
- Ver páginas 90, 91, 92 y 95

### Cajones sueltos de recambio



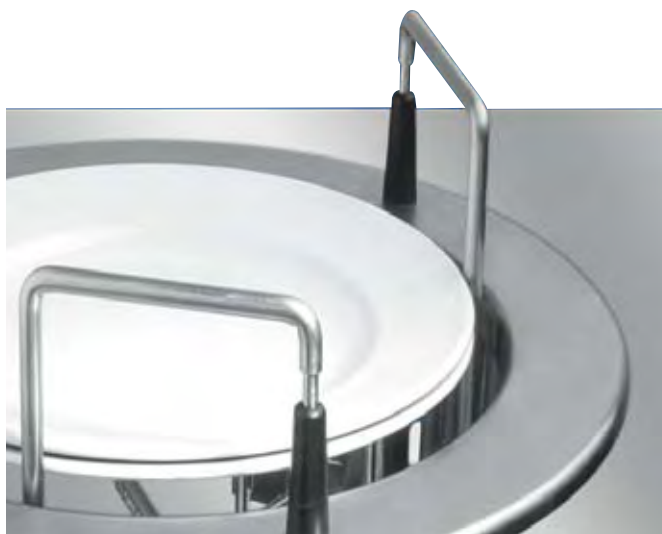
Cajón calefactor totalmente extraíble para facilitar el mantenimiento y la limpieza. Termostato electrónico de última tecnología. Dispositivo de creación de humedad con sistema anti-oleaje. Estos elementos se suministran como recambios según condiciones de la tarifa SAT.

Modelo	Referencia	Para carro
C-3000	5519030	CC-40, CC-20
C-1500	5519015	CC-10

## 7.2 Carros calientes para la distribución de platos

### Carro caliente para la distribución de platos


**LC 2**

**LCR 2**


- Construidos totalmente de acero inoxidable AISI 304.
- Pozos con sistema de muelles de nivel constante.
- Preparados para recibir platos de hasta Ø 260 mm. para el LC2 y Ø 320 mm. para el LCR 2.
- 4 ruedas giratorias de Ø 125 mm., insonorizadas.
- **Dos de ellas con freno.**
- Con parachoques no marcantes en las cuatro esquinas.

Modelo	Referencia	Medidas en mm.	Nº pozos	Capacidad platos	Pot. eléctrica 230V 1PN	P.V.P. Rec. Euros
LC 2	0302214	490 x 915 x 850	2	80 aprox.	800 W	
LCR 2	0302215	604 x 1138 x 850	2	120 aprox.	800 W	