

Nueva gama de carros calientes para banquetes y catering, que le permitirán acercar la cocina allí donde esté el cliente, asegurando la máxima calidad y la entrega de los platos por encima de los 65 °C.

New range of heated trolleys for banquets and other catering events, a range that enables you to take the kitchen to customer, guaranteeing maximum quality and the delivery of dishes at temperatures above 65 °C.

Nouvelle gamme de chariots chauds pour banquetes et service traiteur (catering), pour vous permettre de rapprocher la cuisine du lieu où se trouve le client, en garantissant la qualité maximale et la livraison des plats au-dessus de 65 °C.

Neue Produktpalette von Warmhalteschränken für Banquets und Catering, um die Küche dem Kunden anzunähern, um ihm eine maximale Qualität und eine Speiseflieferung von über 65 °C zu versichern.

UNIFORMIDAD DE CIRCULACIÓN DEL AIRE CALIENTE / EVEN CIRCULATION OF HOT AIR / UNIFORMITÉ CIRCULATION AIR CHAUD / EINHEITLICHE HEISLUFTZIRKULATION

Circulación uniforme y constante del aire gracias a un sistema único que imposibilita el contacto de las cubetas con el fondo o las paredes.

The circulation of air is even and constant thanks to a unique system that makes it impossible for the containers to touch the cabinet base or sides.

La circulación d'air chaud est uniforme et constant grâce à un système unique qui empêche que les bacs touchent le fond ou les parois.

Einheitliche und konstante Heissluftzirkulation dank eines einzigartigen Systems, welches den Kontakt der Behälter mit den Böden oder Wänden unmöglich macht.



1 AISLAMIENTO EN LANA DE ROCA / ROCKWOOL INSULATION / ISOLATION EN LAINE DE ROCHE / ISOLIERUNG MIT STEINWOLLE

+ DURADERO

Aislamiento térmico en lana de roca evitando la deformación con el calor y ampliando la vida útil del armario.

+ AHORRO ENERGÉTICO

Gracias al extraordinario sistema de aislamiento, se consigue el grado de temperatura deseado, con mayor rapidez y permite conservar el calor durante un periodo de tiempo más prolongado.

+ HIGIÉNICO

Con el sistema de guías monobloc (sin soldaduras) la limpieza interior es mayor, más fácil y rápida.

+ LONG LASTING

Thermal insulation provided by rockwool preventing deformation through heat and lengthening the useful life of the cabinet.

+ ENERGY SAVING

Thanks to the extraordinary thermal insulation system, the desired temperature is achieved more quickly and the heat is conserved for longer periods.

+ HYGIENE

With the exclusive system of monoblock guides (without welds) cleanliness inside is greater, easier and faster.

+ DURABLE

Isolation thermique en laine de roche pour éviter la déformation par la chaleur et augmenter la vie utile de l'armoire.

+ HYGIÉNIQUE

Grâce au système exclusif de glissières monobloc (sans soudures) le nettoyage intérieur est plus parfait, plus aisé et plus rapide.

+ ÉCONOMIE D'ÉNERGIE

Grâce à l'extraordinaire système d'isolation thermique, la température souhaitée s'obtient plus rapidement et cela permet de conserver la chaleur pendant une plus longue période de temps.

+ LANGLEBIGKEIT

Hitzeisolierung durch Steinwolle, welche eine Hitzedeformierung ausschliesst und die Gebrauchsdauer verlängert.

+ ENERGIEERSPARNIS

Dank des aussergewöhnlichen Isolierungssystems lässt sich die gewünschte Temperatur schnell erreichen und sie wird für einen längeren Zeitraum beibehalten.

+ HYGIENE

Mit dem Einschubführungssystem Monoblock (ohne Verschweissungen) ist die Reinigung des Inneren besser, einfacher und schneller.

2

CAPACIDAD / CAPACITY / CAPACITÉ / KAPAZITÄT

Guías monobloc (sin soldaduras) para rejillas acero inoxidable y cubetas Gastronorm 2/1 y 1/1. Para platos hasta diámetro 31 cm.
Monoblock guides (without welds) for St/Steel trays and Gastronorm containers 2/1 and 1/1. For dishes up to 31 cm diameter.
Glissièresmonobloc (sans soudures) pour grilles acier inoxydable et bacs Gastronorm 2/1 et 1/1. Pour des assiettes jusqu'à 31 cm diamètre.
Einschubführungen Monoblock (ohne Verschweißungen) für Roste aus rostfreiem Stahl und Gastronormbehälter 2/1 und 1/1. Für Teller bis zu einem Durchmesser 31 cm.

FÁCIL MANEJO / EASY HANDLING / MANUPULATION AISÉE / EINFACHE HANDHABUNG

Asas posteriores.	<i>Back side handles.</i>	Poignées postérieures.	Griffe hinten.
Ruedas pivotantes & 360°.	<i>Rotating wheels 360°.</i>	Roues pivotantes 360°.	Räder 360° drehbar.
Dos con freno	<i>Front wheels with brakes</i>	Roues avant avec freins	Zwei mit Bremsen.

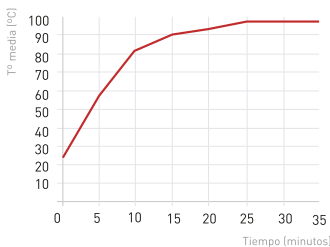
3

BLOQUE CALÓRICO / HEAT BLOCK / BLOC CHAUFFANT / HITZEBLOCK

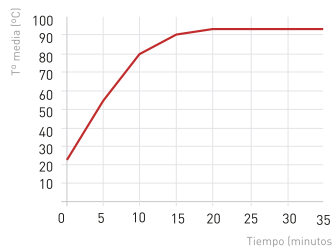
Extraíble sin necesidad de herramientas. Termostato regulador temperatura 0 °C a 100 °C. Recipiente humidificador integrado.	<i>Extractable without the need of tools. Thermostat for regulation of temperature 0 °C to 100 °C. Provided with humidification container.</i>	Amovible sans besoin d'outils. Thermostat régulateur de température 0 °C - 100 °C. Bac humidification intégré.	<i>Auseinandernehmbar ohne den Bedarf von Werkzeugen. Regulierbares Thermostat von 0 °C a 100 °C. Integrierter Behälterluftbefeuchter.</i>
---	--	--	--

P810

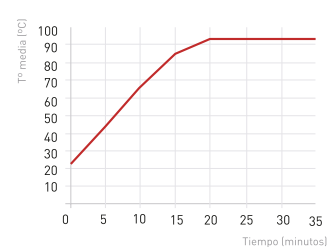
Ref. P81.000



Ref. P81.010



Ref. P81.020



REF	Medidas Guías / Rails Dimensions / Dimensions Glissières / Einschubmasse	Capacidad / Capacity / Capacité / Fassungsvermögen	W	V
P81.000	GN 2/1	10 GN 2/1 - 20 GN 1/1	3.000	230 V II
P81.010	GN 2/1	20 GN 2/1 - 40 GN 1/1	3.000	230 V II
P81.020	GN 2/1	40 GN 2/1 - 80 GN 1/1	4.000	230 V II

1
1
1

