

Carro frío ACGF en acero inoxidable



Product features:

Características

Descripción

- **Uso previsto:**
 - Diseñado para el **transporte y servicio de comidas frías**, ideal para cocinas industriales, hospitales, comedores y colectividades.
- **Material:**
 - Estructura fabricada en **acero inoxidable AISI 304 18/10**, de alta durabilidad e higiene.
- **Capacidad:**
 - Admite hasta **16 bandejas GN 2/1**.
 - **Guías desmontables** compatibles con bandejas y cubetas Gastronorm (no incluidas).
 - **Distancia entre guías:** 70 mm (para cubetas GN de altura 65 mm).
- **Sistema de refrigeración:**
 - **Temperatura de trabajo:** de **-2 °C a +8 °C**.

- **Gas refrigerante:** R290, ecológico y eficiente.
- Aislamiento térmico con **poliestireno expandido sin CFC**, densidad 30 kg/m³, que garantiza un rendimiento óptimo.
- **Diseño interior:**
 - **Interior sin encajes**, facilita la limpieza.
 - Panel de mando **digital e intuitivo**.
- **Puerta y accesibilidad:**
 - **Apertura de puerta 270°** para acceso completo.
 - **Tiradores verticales** de gran tamaño para una movilidad segura.
 - **Cierre con llave** integrado en el tirador para mayor seguridad.
- **Protección y movilidad:**
 - **Parachoques de polietileno** para evitar daños por impactos.
 - **4 ruedas de Ø150 mm**, 2 de ellas con freno, resistentes y aptas para cargas pesadas.
- **Conexión eléctrica:**
 - **Potencia:** 400 W.
 - **Alimentación:** 230 V / 1 fase / 50-60 Hz.
 - Incluye **cable espiral monofásico con toma de tierra**.
- **Dimensiones exteriores:**
 - **730 x 950 x 1770 mm** (ancho x fondo x alto).

Nota: Parrillas y cubetas GN no incluidas.

Product codes:

Product gallery:

Reference: F2400001

EAN13: -

UPC: -

