

La foto puede mostrar el modelo estándar y no el configurado

Catálogo
FOOD SERVICE

Capítulo
DISTRIBUCIÓN

Modelo Específico
CARRO CALIENTE CCHF-20 230V 1N 50/60Hz

19044549

10/10/2026

DENOMINACIÓN:

Carro caliente con control de humedad CCHF-20 capacidad 20 niveles GN 2/1 con separación entre guias de 70mm.

DESCRIPCIÓN :

- Cada elemento del carro, ha sido analizado y probado cuidadosamente para ofrecer el máximo rendimiento de temperatura en el interior, teniendo presentes las necesidades más importantes que son: facilidad de uso, mínimo mantenimiento y facilitar las tareas de limpieza.
- Panel de mandos electrónico, intuitivo y moderno.
- Paredes y puerta construidas en doble pared, están aisladas con poliuretano de alta densidad que le confiere una gran robustez y firmeza.
- Guías embutidas Monoblock con amplios radios que garantizan la máxima higiene.
- Eficiente sistema de producción de calor compuesto por resistencia y ventilador.
- Reserva de agua embutida con esquinas redondeadas. El calor se produce mediante una resistencia de silicona de alto rendimiento.
- Sistema de humedad con una regulación de 4 niveles en función de los productos a mantener en el interior, también se puede apagar y anular totalmente el sistema de humedad, reduciendo el consumo energético.
- La puerta con apertura 270° ofrece a los usuarios máxima libertad de movimientos y seguridad durante el uso diario, incrementando el bienestar y confort en las operación de trabajo.
- La contrapuerta es totalmente lisa sin elementos que impidan realizar una limpieza profunda.
- Sin pérdidas de calor. Burlete fijado al marco de la estructura. Puede sustituirse fácilmente sin la necesidad de útiles.
- Todo el perímetro está cubierto con un paragolpes, fabricado en material resistente y no marcante.
- Ruedas pivotantes, 2 de ellas con freno.
- Fabricados totalmente en acero inoxidable AISI-304.
- Sistema de calor diseñado para alcanzar la temperatura de trabajo en un tiempo muy reducido.
- Teclado electrónico de membrana y display digital.
- Cierre ergonómico con cerradura.
- Diseño moderno, elegante y muy robusto.
- Almacenamiento de cubetas GN 2/1.
- Dotación de estantes de varilla y recipientes Gastronorm no incluida.

DIMENSIONES



X Ancho	790 mm	X Ancho bruto	1085 mm
Y Fondo	935 mm	Y Fondo bruto	940 mm
Z Alto	1865 mm	Z Alto bruto	2005 mm
Peso Neto	115,0 kg	Peso Bruto	125,0 kg
Volumen Neto	1,378 M3	Volumen Bruto	2,040 M3

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS ELECTRICIDAD

Potencia eléctrica	1.941 KW
Voltaje	230V - 1N
Fases	1N
Frecuencia eléctrica	50/60Hz
Amperaje (A)	9A
Potencia calentamiento	1.900 KW

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS ACOMETIDAS

Cableado 230V Monofásico	2X1,5 - 10 A
Cableado 230V Monofásico	2X1,5 - 10 A

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Número de bandejas	20,000



La foto puede mostrar el modelo estándar y no el configurado

Catálogo
FOOD SERVICE

Capítulo
DISTRIBUCIÓN

Modelo Específico
CARRO CALIENTE CCHF-20 230V 1N 50/60Hz

19044549

10/10/2026

