



Carro refrigerado de acero inoxidable para cocina profesional h684_142

Carro frigorífico de acero inoxidable, cuba moldeada, termostato digital. Aislado y fácil de mover.

El carro refrigerado de acero inoxidable AISI 304 es la solución ideal para cocinas profesionales, diseñado para alojar hasta 3 cubetas GN 1/1 (no incluidas) con una profundidad máxima de 20 cm. La única cubeta moldeada con bordes redondeados garantiza la máxima higiene y facilidad de limpieza.

El sistema de refrigeración a gas estático R290, controlado por un termostato digital, garantiza una eficiencia energética óptima y una temperatura uniforme. El panel de control ergonómico y orientado hacia el operario, fácilmente extraíble, simplifica el mantenimiento.

Diseñado para soportar un uso intensivo, cuenta con aislamiento de doble pared para una perfecta conservación en frío. El asa aislada y el gancho para cable en espiral añaden comodidad, mientras que los cuatro parachoques que no dejan marcas y las ruedas de poliamida con freno garantizan facilidad de movimiento y seguridad.

Perfecto para hoteles, restaurantes y empresas de catering, ofrece robustez, funcionalidad y estilo en uno.

¡No pierda la oportunidad de actualizar su cocina! Pida ahora el carro refrigerado o solicite un presupuesto personalizado para grandes suministros.

Características técnicas:

- Material: Acero inoxidable AISI 304.
- Capacidad: 3 bandejas GN 1/1 (no incluidas), profundidad máxima 20 cm.
- Refrigeración: Estática con gas R290, termostato digital.
- Aislamiento: Aislamiento de doble pared.
- Equipamiento: Grifo de desagüe, asa aislada, gancho para cables.
- Ruedas: Poliamida con freno; 4 parachoques que no dejan marcas.
- Potencia: 352 W.

¿Qué no
funcionan
los filtros
de seguridad para el usuario:
online? ¿Entrenamiento?

- **Facilidad de limpieza:** gracias a la cubeta moldeada con bordes redondeados.
- **Seguridad y practicidad:** gracias a los parachoques que no dejan marcas y a las ruedas con freno.
- **Conservación óptima:** del frío gracias a un aislamiento eficaz.
- **Fácil mantenimiento:** gracias al panel de control extraíble.

1. ¿Qué es un **mapa conceptual**?
 2. ¿Cuál es su **estructura**?
 3. ¿Cómo se **elabora**?
 4. ¿Qué **tipos** de mapas conceptuales existen?
 5. ¿Cuáles son sus **características**?
 6. ¿Qué **ventajas** y **desventajas** tiene?
 7. ¿En qué **áreas** se aplica?
 8. ¿Cómo se **evalúa**?
 9. ¿Qué **herramientas** se utilizan?
 10. ¿Qué **aplicaciones** tiene?

Guía de compra: Seleccione un carro refrigerado en función de la capacidad de GN necesaria y compruebe la compatibilidad con los depósitos existentes. Para una elección óptima, tenga en cuenta la eficiencia energética y el material.

Carro refrigerado de acero inoxidable, cocina profesional, refrigeración GN 1/1, Gas R290, Acero inoxidable AISI 304, equipo de catering, carro con ruedas de freno.

*Imagen puramente indicativa.

INFORMACIÓN

Carro refrigerado de acero inoxidable para cocina profesional h684_142

