

# CARRO FRÍO DE BANQUETES

## INFORMACIÓN BÁSICA

- CÓDIGO: EMP.BQ4-S
- TIPO: CARRO PARA CONSERVACIÓN Y TRANSPORTE DE ALIMENTOS FRÍOS
- USO: PROFESIONAL – IDEAL PARA HOTELES, CASINOS, BANQUETERAS, CENTROS DE EVENTOS Y CATERING

## DATOS

- CAPACIDAD: HASTA 24 BANDEJAS GN 2/1 (O SU EQUIVALENTE EN GN 1/1 U OTRAS COMBINACIONES)
- TEMPERATURA DE TRABAJO: DE +2°C A +10°C (AJUSTABLE)
- REFRIGERACIÓN: SISTEMA DE REFRIGERACIÓN VENTILADA PARA ENFRIADO UNIFORME
- MATERIAL: ACERO INOXIDABLE AISI 304 – GRADO ALIMENTICIO
- AISLAMIENTO: POLIURETANO INYECTADO DE ALTA DENSIDAD
- DIMENSIONES APROXIMADAS: 930 x 400 x 1380 MM (VERIFICAR CON FICHA TÉCNICA EXACTA)
- PUERTAS: 2 PUERTAS CON CIERRE MAGNÉTICO Y EMPAQUETADURA SANITARIA
- CONTROL: TERMOSTATO DIGITAL
- RUEDAS: 4 RUEDAS GIRATORIAS, 2 CON FRENO
- ALIMENTACIÓN ELÉCTRICA: 220V / 50-60HZ
- POTENCIA ESTIMADA: 400W – 600W

## OTROS REQUERIMIENTOS

- SE RECOMIENDA ENCHUFAR EL EQUIPO 12 HORAS ANTES DE SU USO PARA LOGRAR LA TEMPERATURA IDEAL.
- DEBE MANTENERSE EN UN AMBIENTE CON BUENA VENTILACIÓN PARA UN RENDIMIENTO ÓPTIMO DEL SISTEMA DE REFRIGERACIÓN.
- REQUIERE LIMPIEZA REGULAR DEL CONDENSADOR PARA EVITAR SOBRECALENTAMIENTO.
- IDEALMENTE SE USA EN CONJUNTO CON CARROS CALIENTES PARA SERVICIO MIXTO (FRÍO/CALOR).
- NO DEBE SOBRECARGARSE MÁS ALLÁ DE SU CAPACIDAD NOMINAL.

**CAZAT**  
MAQUINARIA



WWW.CAZATI.CL

## PROCEDENCIA

FABRICADA EN TURQUÍA

## IMPORTANTE!

- PRODUCTO NO APTO PARA CONGELADO, SOLO PARA MANTENER ALIMENTOS REFRIGERADOS.
- NO DEBE EXPONERSE A ALTAS TEMPERATURAS EXTERNAS (COMO AL SOL DIRECTO).
- EL CABLE DE ALIMENTACIÓN NO DEBE ESTAR EN CONTACTO CON AGUA.

pagina web: [www.cazati.cl](http://www.cazati.cl)