



*Meal delivery trolley
the economical solution for
meals distribution.*



MIXED THERMOBOX TROLLEY

Made from AISI 304 stainless steel.
Heavy duty stainless steel chassis with bumper.
Double wall insulated with expanded polyurethane.
Insulated doors made in double wall and opening to 180°.
Stainless steel tubular handling bar with PVC brackets.
Heated upper part with digital thermostat that can be regulated between 30°C up to 90°C. under refrigerated part with unit condenser and digital thermostat that can be regulated between +2°C up to 10 °C.
Internal compartment equipd with pressed runners for GN 1/1 pans with pitch 55mm.
2 Fixed and 2 braked swivel castors, ø 125 mm.

CARRO TÉRMICO MIXTO

Construido en acero inoxidable AISI 304.
Chasis reforzado en acero inoxidable con protección anti golpes.
Doble pared aislada con poliuretano expandido.
Puertas con doble pared y abertura hasta 180°.
Barra de manipulación tubular en acero inoxidable con soportes de PVC.
Compartimiento superior caliente com temperatura regulable de 30°C hasta 90°C. Compartimiento inferior refrigerado com unidad condensadora, interruptor on / off y termostato digital regulable entre 2°C y 10°C.
Compartimento interno con guías para bandejas GN 1/1 com espacio de 55mm entre ellas.
2 Ruedas fijas y 2 con mobiles com freno ø125 mm.

CARRO TERMO REFRIGERADO

Construído em aço inoxidável AISI 304.
Chassi em aço inoxidável com proteção contra choques.
Parede dupla isolada com poliuretano expandido.
Portas com parede dupla e abertura até 180°.
Barra de manuseamento tubular em aço inoxidável com suportes de PVC.
Estufa superior com termóstato regulável de 30°C a 90°C e compartimento inferior refrigerado com temperatura regulável por termostato de +2°C a 10°C.
Compartimento interno com calhas para tabuleiros GN 1/1 com espaçamento de 55mm entre elas.
2 Rodas fixas e 2 pivotantes com travão, ø125 mm.

CHARIOT THÉRMIQUE MIXTE

Fabrication en acier inoxydable AISI 304.
Châssis renforcé en acier inoxydable avec protection anti-choque.
Double paroi isolée en polyuréthane expansé.
Portes avec double paroi et ouverture jusqu'à 180 °.
Barre de manipulation tubulair en acier inoxydable avec supports en PVC.
Parte superior chaude avec thermostat réglable entre 30°C et 90°C. Paret inferieur réfrigéré avec thermostat réglable entre 2°C et 10°C.
Compartiment interne équipé de glissières pour plateaux ou GN 1/1séparé 55mm
2 Roues fixes et 2 pivotantes avec freinées, ø125 mm.



CTNG99i

Model	(mm)	(GN 1/1 pans)	°C		(W)	
-------	------	----------------	----	--	-----	--

CTNG95i	592x797x1529	1 x9 GN1/1-40 1x5GN1/1--40	2°C-10°C 30°C-90°C	Digital	1.137	230V
CTNG115i	592x797x1639	1 x11 GN1/1-40 5x GN1/1-40	2°C-10°C 30°C-90°C	Digital	1.137	230V
CTNG99i	592x797x1749	2 x9 GN1/1-40 2x4GN1/1-100+2x1 GN1/1-40 2xGN1/1-200+2x1 GN1/1-40	2°C-10°C 30°C-90°C	Digital	1.137	230V

THE MANUFACTURER RESERVES THE RIGHT TO CHANGE MATERIAL & SPECIFICATIONS WITHOUT NOTICE