

ARMARIOS DE MANTENIMIENTO DE TEMPERATURA "SATELLITE"

Diseñados según los criterios de calidad de la gama "Satellite". Se caracterizan por sus paredes interiores con guías embutidas monobloque para una limpieza fácil y rápida, fabricados en acero inoxidable, poseyendo la certificación NF Higiene Alimentaria facilitando especialmente la buena gestión de las normas HACCP.

►ENLACE CALIENTE

Especialmente indicado para mantener sus preparaciones desde la cocina hasta el lugar de distribución o servicio, útil tanto para colectividades como empresas de catering.

Características:

- Fácil utilización. Panel de mandos funcional con visualización permanente de las temperaturas.
- Fácil manutención. Asas ergonómicas para la manutención; apertura/cierre rápido de la puerta.
- Respeto de las preparaciones. Humidificación regulable opcional para evitar la deshidratación de los alimentos.
- Limpieza fácil y rápida. Paredes monobloque moldeadas, compatibles con lavado a chorro y baja presión (IP25)
- Resultados y ahorro. Aislamiento que asegura el respeto de la legislación sobre temperaturas y ahorro del 20% del consumo eléctrico.
- Seguridad y movilidad aseguradas. Ruedas giratorias con frenos y bandas de protección frente a los golpes.
- Disponibles en 3 versiones: Neutro - Armarios neutros sin resistencia, ventilación ni humidificación.
- Term. - Armarios termógenos con resistencia y ventilación pero sin humidificación.
- T+H - Armarios termógenos con resistencia, ventilación y humidificación.

Neutro	Term.	T+H	Modelo	Capacidad	Puertas	medidas (cm)
93.761	93.764	93.768	GN20	20 GN 1/1 ó 10 GN 2/1	1	75 x 93 x 112
	146.351	146.352	2GN20	2 x 20 GN 1/1 ó 2 x 10 GN 2/1	2	75 x 93 x 195
93.762	93.765	93.769	GN40	40 GN 1/1 ó 20 GN 2/1	1	75 x 93 x 185
	93.766	93.770	GN68	68 GN 1/1 ó 34 GN 2/1	1	153 x 89 x 197
	130.622	130.625	GN6	6 GN 1/1	1	52 x 79 x 75
	93.763	93.767	GN12	2 x 6 GN 1/1	2	100 x 79 x 75
	130.623	130.626	GN10	10 GN 1/1	1	55 x 82 x 109
	130.624	130.627	GN17	17 GN 1/1	1	55 x 82 x 158



►ENLACE FRÍO

Especialmente destinado al mantenimiento en frío positivo de las preparaciones elaboradas con antelación.

Características:

- Perfecto aislamiento. Espuma sin CFC de 6 a 8 cm.
- Homogeneidad de la temperatura (frío ventilado) y precisión de grado de 0 a 10°C.
- Asa ergonómica para apertura y cierre rápido.
- Fácil manutención: empuñaduras, ruedas con frenos.
- Panel de control de fácil manejo con botones sensitivos.
- Seguridad. Puerta con cerradura con llave. Sistema de enchufe por cordón en espiral.

Neutro	Modelo	Capacidad	medidas (cm)
140.313	GN36	36 GN 1/1 ó 18 GN 2/1	75 x 100 x 195
146.353	GN14	14 GN 1/1	53 x 88 x 163

ASESORAMIENTO Y REALIZACIÓN DE PROYECTOS A MEDIDA

Dentro del grupo Crisol tenemos profesionales de amplia experiencia para acompañarles en todo el proceso desde el análisis de sus necesidades hasta la puesta en marcha y posterior seguimiento de su instalación.

