- Máxima calidad: Construido en acero inoxidable AISI 304 18/8, estructura reforzada, componentes europeos y diseñados para un uso profesional intensivo y duradero.
- Diferentes modelos estándar que se adaptan a las necesidades particulares de cada cliente.
- Carro compacto y de gran capacidad: 18 o 10 niveles para cubetas embutidas Gastronorm GN 1/1 o 2/1.
- Máxima eficiencia gracias a un aislamiento integral de alta calidad y utilización de burletes en juntas para optimizar el ahorro de energía.
- Higiénico: Guías embutidas que ofrecen una superficie interior sin juntas ni uniones para facilidad de limpieza.
- Fácil transportabilidad: Dispone de 4 ruedas giratorias así como asas traseras y tiradores laterales.
- Fácil acceso: Apertura de puerta a 270º para un fácil acceso al interior, con sistema de bloqueo. Bisagras sobredimensionadas y duraderas.
- Protección antigolpes: Paragolpes perimetral en la zona inferior realizado con goma especial para evitar el marcado.
- Cierre/tirador de puerta ergonómico, de gran tamaño, fácil cerramiento por golpeo y dotado de cierre con llave.
- Temperatura homogenea: Circulación de aire interior para asegurar una perfecta homogeneización de la temperatura.
- Control sencillo y robusto: Panel de control integrado de fácil manejo para el usuario con interruptores de marcha luminosos separados para temperatura.
- Sencillo mantenimiento y operatividad: Facil acceso de las zonas a revisar.
- Evaporador situado en la parte superior con acceso del aire impulsado por ventilador desde la parte posterior de las bandejas y con homogenización de temperatura en todo el interior.
- Unidad condensadora y compresor situados en la parte inferior del carro. Se evita que durante la apertura de la puerta entre el aire caliente en el interior de la zona refrigerada.
- Bandeja de desescarche bajo evaporador para recoger el agua. No es necesario su vaciado gracias a una evaporación del agua recogida.

ERATOS SE RESERVA EL DERECHO DE REALIZAR CAMBIOS TÉCNICOS SIN PREVIO AVISO

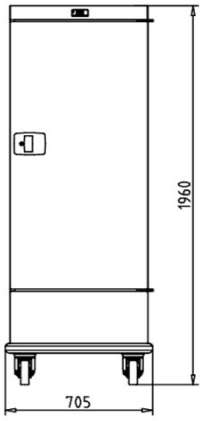
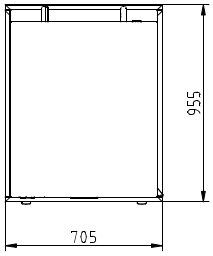
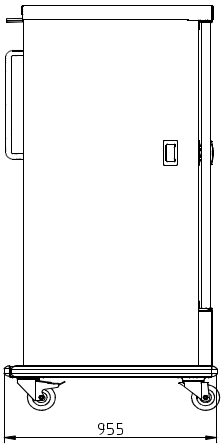
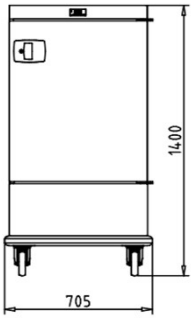
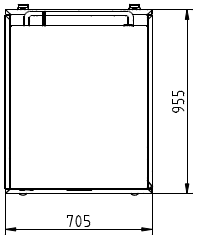
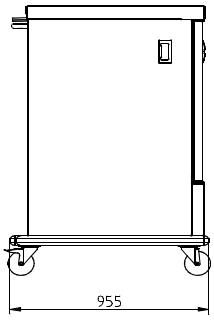
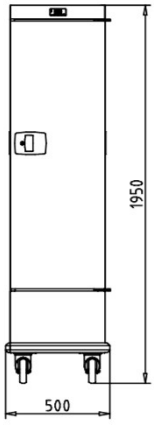
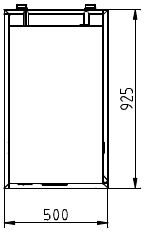
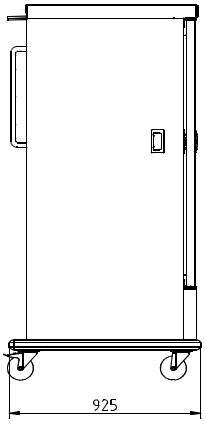
ISO 9001
ISO 14001
BUREAU VERITAS
Certification

www.eratos.es
Tel: 0034 957 513 274
Fax: 0034 957 514 635

Manufacturas Inoxidables ERATOS S.L.
Ctra. Nac. 331 Km. 80,500 Málaga-Córdoba
14900. Lucena. (Córdoba)

	CFS-10 GN2/1	CFS-18 GN1/1	CFS-18 GN2/1
Dimensiones exteriores (mm)			
Largo	955	925	955
Ancho	705	500	705
Alto	1400	1950	1960
Características			
Tª Trabajo (°C)	0/+12	0/+12	0/+12
Potencia (W)	300	300	300
Capacidad GN	10 GN 2/1	18 GN 1/1	18 GN 2/1
Separación guías (mm)	70	70	70
Frecuencia (Hz)	50-60	50-60	50-60
Conexión Eléctrica	230V / 1F + N	230V / 1F + N	230V / 1F + N

VISTA GENERAL

	ALZADO	PLANTA	PERFIL
CFS-18 GN2/1			
CFS-10 GN2/1			
CFS-18 GN1/1			

ERATOS SE RESERVA EL DERECHO DE REALIZAR CAMBIOS TÉCNICOS SIN PREVIO AVISO

ISO 9001
ISO 14001
BUREAU VERITAS Certification

www.eratos.es
Tel: 0034 957 513 274
Fax: 0034 957 514 635

Manufacturas Inoxidables ERATOS S.L.
Ctra. Nac. 331 Km. 80,500 Málaga-Córdoba
14900. Lucena. (Córdoba)