



CARGO 500 CATERING

www.ortech.com.mx



CARGO 500 CATERING

Contenedor isotérmico para transporte de comidas a temperatura controlada



BENEFICIOS Y VENTAJAS

- Apropiadamente concebido para operaciones de catering y banquetes.
- Los prácticos adaptadores en el interior del contenedor permiten la inserción de bandejas GN de diferentes alturas y bandejas GN.
- 500 litros de capacidad.
- Cumplimiento total de la cadena de frío en todas las etapas del transporte.
- Puede ser transportado mediante vehículos convencionales: permite transportar simultáneamente productos calientes, refrigerados, congelados y a temperatura ambiente utilizando un único vehículo no aislado.
- Fabricado mediante la tecnología de rotomoldeo: contenedor y puerta monobloque (sin aristas vivas, juntas ni soldaduras).
- Totalmente reciclable al final de su vida útil.



FLEXIBILIDAD Y OPTIMIZACIÓN LOGÍSTICA

- Pleno respeto de la cadena de frío en todas las fases del transporte.
- Mantenimiento de las características cualitativas originales de la mercancía durante el transporte.
- Se presta la máxima atención al aspecto estético del producto, que no experimenta pérdida de peso ni deterioro.
- Agiliza las operaciones de distribución en los puntos de venta: se puede cargar en la cámara frigorífica del centro mayorista y descargar en la bancada frigorífica del supermercado de destino.



TEMPERATURA BAJO CONTROL SIN LÍMITES DE TIEMPO

Indicado para el transporte de productos perecederos a temperatura controlada, sin interrupción de la cadena de frío.



MATERIALES DE FABRICACIÓN

Polietileno

Paredes interior y exterior del contenedor y la puerta; apto para contacto con alimentos

Poliuretano

Material aislante entre las paredes del contenedor y la puerta; libre de CFC y HCFC.

Silicon

Sello

Nylon

Guías

Acero galvanizado

Rieles de apoyo

Acero inoxidable

Manijas de manipulación, manija de cierre, varilla interior de la puerta, varilla de bisagra, adaptadores GN



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS



4 ruedas de 100 mm de diámetro (2 fijos y 2 giratorios de los cuales uno equipado con freno). Placa de guías de apoyo integrada en el contenedor.



Portaetiquetas (bajo pedido) para la identificación del contenido o destino. Adecuado para documentos en formato A5.



Mango de bloqueo de acero inoxidable con botón de liberación.



Empuñadura preparada para el uso de sistema antimanipulación.



Placas eutécticas para fresco, congelado y extracongelado, para aumentar la retención de temperatura y el rendimiento en el tiempo (bajo pedido).



Disponible (bajo pedido) juego de remolque para mover más de un contenedor al mismo tiempo.



Termómetro analógico instalado en la puerta (bajo pedido).



Sartenes GN de policarbonato de diferentes alturas. Diseño exclusivo Melform.



Ranuras internas para promover una buena circulación de aire.



La puerta se abre hasta 270° con el pestillo de retención de la puerta.



Junta de puerta fácilmente desmontable.



Varilla de acero inoxidable con 2 ganchos integrados en el interior de la puerta.



Estructura de una sola pieza, sin aristas vivas, sin juntas ni soldaduras.



Aislamiento con espuma de poliuretano libre de CFC y HCFC.

K

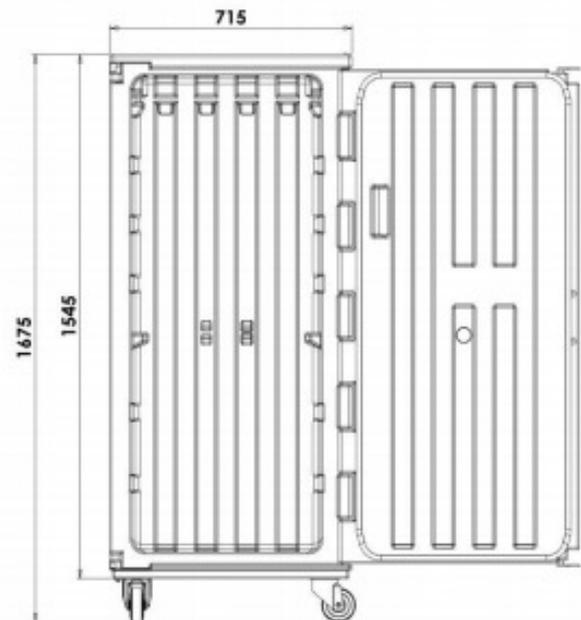
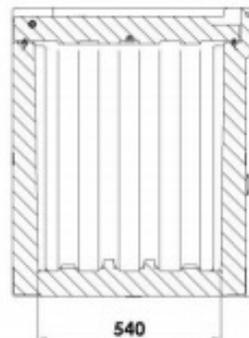
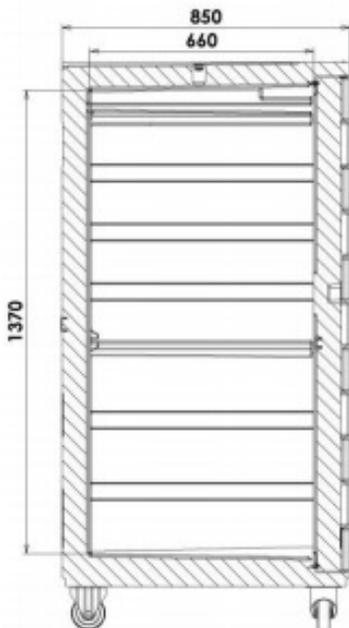
Coefficiente global de transferencia de calor:
K = 0,35 W/m²K

°C

Uso garantizado:
Desde -30 ° a + 100 ° C.



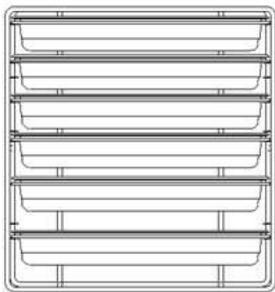
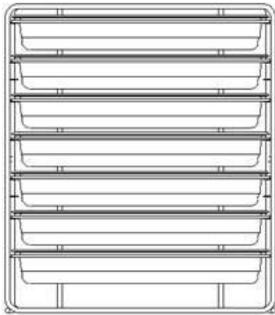
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS





ADAPTADORES PARA RECIPIENTES GN

H65



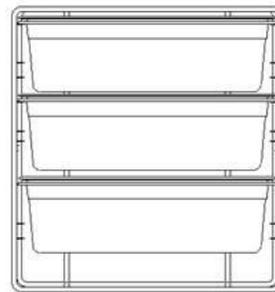
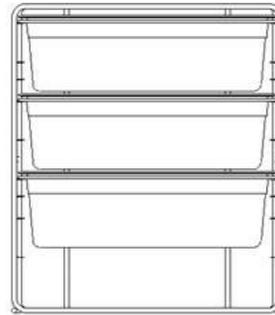
Capacidad: 26 unidades

H100



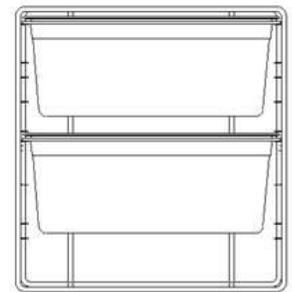
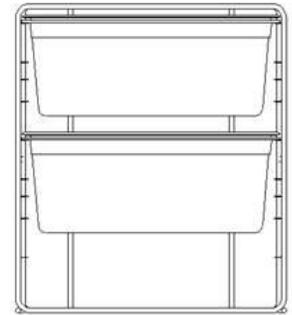
Capacidad: 20 unidades

H150



Capacidad: 12 unidades

H200



Capacidad: 8 unidades



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

MODELO	CÓDIGO	COLOR	Dim. Externa (mm)	Dim. Interna (mm)	Capacidad	Peso. KG
Cargo 500 catering con ruedas y adaptadores GN	05000086	Azul claro	715X850Xh1675	540x660xh1370	500	108
Porta tarjetero	AMC101	Transparente	173xh200	148xh210 -A5-		
9 guías inferiores adaptadores GN acero inoxidable	AAA054	Inoxidable	555x650xh585			9
9 guías superior adaptadores GN acero inoxidable	AAA055	Inoxidable	555x650xh585			9



**Presidencia Municipal Sur 5501
Col. Nueva Estanzuela Monterrey N.L. C.P.
64988
Tel: (52) 813-494-26-55
info@ortech.com.mx
WhatsApp: +528121958100**