

# CARROS

**Equipamentos Profissionais**

**Séries:  
Auxiliares**

## CARRO PARA DETRITOS

Tampa solta sem pedal

- Construção em aço inoxidável AISI Austenítico;
- 03 rodízios giratórios galvanizados diam. 3".



Código	Modelo	Volume em litros	Dimensões mm	Peso Kg	Volume M <sup>3</sup>
--------	--------	------------------	--------------	---------	-----------------------

CAD-80TS		80	445 diam. X 600	00	00
----------	--	----	-----------------	----	----

## CARRO PARA DETRITOS

Tampa articulável com pedal

- Construção em aço inoxidável AISI Austenítico;
- 04 rodízios giratórios galvanizados diam. 3".



Código	Modelo	Volume em litros	Dimensões mm	Peso Kg	Volume M <sup>3</sup>
--------	--------	------------------	--------------	---------	-----------------------

CAD-80PD		80	445 diam. X 600	00	00
----------	--	----	-----------------	----	----

## CARRO PLATAFORMA

- Construção em aço inoxidável AISI Austenítico;
- Plano de apoio em aço inoxidável;
- Guidão em tubo de diam. 1 1/4" em aço inoxidável;
- 04 rodízios giratórios galvanizados diam. 5", sendo 02 com freios.



Código	Modelo	Capacidade Kg	Dimensões mm	Peso Kg	Volume M <sup>3</sup>
--------	--------	---------------	--------------	---------	-----------------------

CPL-100		300	1000 x 600 x 1000	00	00
---------	--	-----	-------------------	----	----

## CARRO AUXILIAR

- Construção em aço inoxidável AISI Austenítico;
- Plano e prateleira inferior lisa em aço inoxidável;
- Pés em tubo de aço inoxidável diam. 1 ½”;
- 04 rodízios giratórios galvanizados diam. 5”, sendo 02 com freios.



Código	Modelo	Dimensões mm	Peso Kg	Volume M³
CAX-100-2P		1000 x 600 x 1000	00	00
CAX-100-3P		1000 X 600 X 1000	00	00

## CARRO CANTONEIRA

Para recipientes GN ´S e bandejas

- Construção em aço inoxidável AISI Austenítico;
- Montantes e cantoneiras em aço inoxidável;
- Capacidade de carga 000 kg;
- 04 rodízios giratórios galvanizados diam. 5”, sendo 02 com freios.



Código	Modelo	Capacidade	Dimensões mm	Peso Kg	Volume M³
CCT-10GN-B		10 GN 1/1-65 10 Bandejas	600 x 600 x 1750	00	00



**Manual de Boas Práticas de Manipulação**  
**Portaria CVS-6/99**  
**Resolução – RDC Nº 216/2004**

*O que fazer com o lixo?*

O que fazer?	Por que fazer?
<p>A cozinha deve ter lixeiras de fácil limpeza, com tampa e pedal.</p> <p>Retire sempre o lixo para fora da área de preparo de alimentos em sacos bem fechados.</p> <p>Após o manuseio do lixo, deve-se lavar as mãos.</p>	<p>O lixo, além de atrair insetos e outros animais para a área de preparo dos alimentos, é um meio ideal para a multiplicação de micróbios patogênicos.</p>

Maiores informações  
[www.anvisa.gov.br](http://www.anvisa.gov.br)

**NOTA: Projetos, especificações técnicas e acessórios, estão sujeitos a alterações sem aviso prévio.**

Representante / Vendedor

**55-11-2901-1514**  
E-mail: [vendas@berta.com.br](mailto:vendas@berta.com.br)  
[www.berta.com.br](http://www.berta.com.br)

