



Armadio porta teglie caldo in inox 18/10 AISI 304 h314_182

Armadio portateglie riscaldato ventilato con guide stampate. Capacità: 22 GN2/1 o 44 GN1/1 + 1 griglia 1080x650.

Carrello portateglie con guide stampate riscaldato ventilato con struttura realizzata completamente in acciaio inox 18/10 AISI 304. Specifico per l'utilizzo all'interno di cucine di alberghi, ristoranti, panifici, pasticcerie, pizzerie, è munito internamente di comode guide portateglie stampate, un ripiano centrale grigliato e cremagliera con guide a "C" nella parte inferiore del vano. Dotato di comode ruote, ante a battente con maniglia e maniglie di spinta laterali, è di rapido e facile utilizzo e movimentazione. Il bordo perimetrale integrale antiurto in PVC nero protegge il carrello da eventuali colpi o urti.

Caratteristiche tecniche:

- Dimensioni: 1335 x 860 x h. 1995 mm
- Capacità: 22 teglie GN2/1 o 44 teglie GN1/1 + 1 griglia 1080x650 (non incluse)
- Struttura in acciaio inox 18/10 AISI 304
- Doppia parete coibentata
- Parti interne raggiate
- Guide portateglie stampate
- Ripiano centrale grigliato
- Cremagliera con guide a "C"
- Ante a battente con maniglia, apribile a 270° con guarnizione in gomma
- Maniglie di spinta su un lato della struttura
- Riscaldamento ventilato con temperatura di utilizzo da 30°C a 90°C
- Termostato digitale per controllo temperatura
- Alimentazione: 230 V 50/60 Hz
- Potenza: 2650 W
- 4 ruote Ø 160 mm, di cui 2 girevoli con freno e 2 fisse
- Paracolpo perimetrale integrale antiurto in PVC nero

*Immagine puramente indicativa.

INFORMAZIONI

- **tipologia** Riscaldato
- **punti di forza** Per GN

HOLITY.COM

Armadio porta teglie caldo in inox 18/10 AISI 304 h314_182



Armadio porta teglie
caldo in inox
18/10 AISI 304
h314_182

Tipologia: Riscaldato
Punti di forza: Per GN

HOLITY.COM