



Armadio portapiatti refrigerato h314_179

Carrello portapiatti cabinato refrigerato. Portata: 84 piatti max Ø 25-28 cm, disposti su 4 file. Altezza totale: 1995 mm.

Armadio portapiatti refrigerato per consentire un rapido servizio di distribuzione piatti all'interno di alberghi, ristoranti, hotel. La struttura è realizzata in acciaio 18/10 AISI 430 e ha una temperatura di utilizzo che va da +5 °C a +15 °C. L'unità condensatrice refrigerante statica ha un assorbimento di W 300 Kcal/h 265 gas refrigerante 134A. Sono presenti un interruttore d'accensione luminoso e un termostato digitale per il controllo della temperatura, comoda vaschetta per la raccolta della condensa posta all'interno del vano. Il carrello armadiato portapiatti ha una base solida con n. 4 ruote di diametro 125 mm (di cui 2 girevoli con freno e 2 fisse) e 4 maniglie che facilitano il trasporto del carrello. È possibile movimentare 84 piatti max Ø 25-28 cm, disposti su 4 file. I piatti non sono inclusi.

Caratteristiche tecniche:

- Tipologia: armadiato refrigerato
- Materiale: acciaio 18/10 AISI 430
- Unità condensatrice refrigerante statica
- Temperatura di utilizzo: da +5 °C a +15 °C
- Assorbimento: W 300 Kcal/h 265 gas refrigerante 134A
- Dimensioni: 830 x 890 x h. 1995 mm
- Doppia apertura per il servizio con ante a battente in plexiglass

- 4 maniglie
- Griglia porta piatti fissa
- Portata: 88 piatti Ø 25-28 cm
- 4 ruote diam. 125 mm (2 girevoli con freno e 2 fisse)
- Interruttore di accensione luminoso
- Termostato digitale
- Vaschetta per raccolta condensa
- Piatti non inclusi

*Immagine puramente indicativa.

INFORMAZIONI

- **tipologia** Refrigerato

Armadio portapiatti refrigerato h314_179

Armadio portapiatti refrigerato h314_179

Tipologia: Refrigerato

