



## Carrello refrigerato inox per cucina professionale h684\_142

Carrello refrigerato inox, vasca stampata, termostato digitale. Coibentato e facile da spostare.

Il **carrello refrigerato in acciaio inox AISI 304** è la soluzione ideale per le cucine professionali, progettato per ospitare fino a **3 vasche GN 1/1** (non incluse) con profondità massima di 20 cm. La **vasca unica stampata con spigoli arrotondati** garantisce la massima igiene e semplicità di pulizia.

Il sistema di **refrigerazione statica a gas R290**, controllato da un **termostato digitale**, assicura un'efficienza energetica ottimale e una temperatura uniforme. Il **pannello comandi ergonomico** rivolto verso l'operatore, facilmente rimovibile, semplifica la manutenzione.

Progettato per resistere all'uso intensivo, è dotato di una **coibentazione a doppia parete** per una perfetta conservazione del freddo. La maniglia isolata e il gancio per il cavo spiralato aggiungono praticità, mentre i **quattro paracolpi antitraccia** e le **ruote in poliammide con freno** garantiscono facilità di spostamento e sicurezza.

Perfetto per hotel, ristoranti e catering, offre robustezza, funzionalità e stile in un'unica soluzione.

Non perdere l'occasione di migliorare la tua cucina! Ordina ora il carrello refrigerato o richiedi un preventivo personalizzato per grandi forniture.

### Caratteristiche tecniche:

- **Materiale:** Acciaio inox AISI 304.
- **Capacità:** 3 vasche GN 1/1 (non incluse), profondità massima 20 cm.
- **Refrigerazione:** Statica con gas R290, termostato digitale.
- **Isolamento:** Coibentazione a doppia parete.
- **Dotazioni:** Rubinetto di scarico, maniglia isolata, gancio per cavo.
- **Ruote:** Poliammide con freno; 4 paracolpi antitraccia.
- **Potenza:** 352 W.

### Benefici per l'utente:

- Facilità di pulizia grazie alla vasca stampata con spigoli arrotondati.
- Sicurezza e praticità con paracolpi antitraccia e ruote frenanti.
- Conservazione ottimale del freddo con coibentazione efficiente.
- Manutenzione semplice grazie al pannello comandi asportabile.

### FAQ:

- 1. Le vasche GN sono incluse?**  
No, le vasche GN non sono incluse e vanno acquistate separatamente.
- 2. Come si effettua la manutenzione?**  
Il pannello comandi è rimovibile per semplificare l'accesso ai componenti.
- 3. Le ruote sono adatte per pavimenti delicati?**  
Sì, le ruote in poliammide sono silenziose e dotate di paracolpi antitraccia.
- 4. Qual è il gas refrigerante utilizzato?**  
Utilizza il gas R290, ecologico ed efficiente.

### Mini guida all'acquisto:

Seleziona un carrello refrigerato in base alla capacità GN necessaria e verifica la compatibilità con le vasche esistenti. Per una scelta ottimale, considera l'efficienza energetica e il materiale.

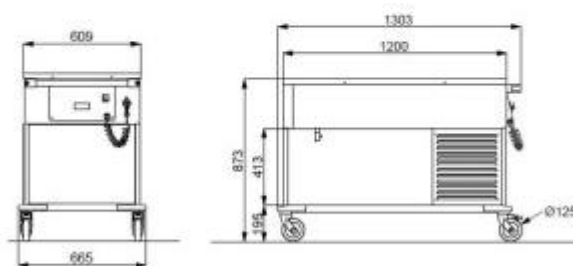
Carrello refrigerato inox, cucina professionale, refrigerazione GN 1/1, gas R290, acciaio inox AISI 304, catering attrezzature, carrello con ruote frenanti.

*\*Immagine puramente indicativa.*

## INFORMAZIONI

# HOLITY.COM

Carrello refrigerato inox per cucina professionale h684\_142



HOLITY.COM

HOLITY.COM

Carrello refrigerato inox  
per cucina professionale  
h684\_142

---