

**HOLITY.COM**

Carrello termico 4 GN 1/1 h31406

Carrello per la distribuzione pasti professionale in acciaio inox 18/10 Aisi 304. Cavo elettrico spiralato con spina Schuko. Dimensioni: 1500 x 640 x h.900 mm.

Carrello termico a bagnomaria adatto per 4 contenitori GN 1/1; attrezzatura professionale utilizzata da ristoranti, alberghi e per il servizio catering. Struttura robusta realizzata con materiali di qualità progettata per la distribuzione di 60-80 pasti. Il controllo della temperatura avviene mediante termostato digitale e il riscaldamento tramite resistenza elettrica a bagnomaria. Il carrello di servizio in acciaio inox con vasca a doppia parete è dotato di 4 ruote piroettanti in gomma grigia per agevolare gli spostamenti all'interno di cucine e mense.

Caratteristiche tecniche:

- Struttura in acciaio inox 18/10 AISI 304
- Vasca a doppia parete
- Riscaldamento mediante resistenza elettrica a bagnomaria
- Potenza: 2000 W - 230 V
- Capacità: 4 GN 1/1 - h.200 mm (60-80 pasti)
- Termostato digitale: 30°- 90°C
- Cavo elettrico spiralato con spina Schuko
- 4 ruote piroettanti in gomma grigia Ø 125 mm (di cui 2 con freno)
- Dimensioni: 1500 x 640 x h.900 mm
- Made in Italy

I contenitori GN non sono inclusi.

INFORMAZIONI

- **Garanzia** 1 anno
- **Capacità** 4 GN 1/1