



Carrello termico armadiato inox con coperchi a ribalta h314_171

Carrello termico armadiato con vano neutro e coperchi superiori a ribalta. Capacità: 2x1/1GN h 200 mm. Potenza: 1650 W.

Carrello termico professionale armadiato per ristoranti, mense, servizi di catering e tavole calde, ideale per tenere caldi i piatti da servire ai tavoli. Realizzato interamente in acciaio inox 18/10 AISI 304, ha una struttura con vano neutro e vasca unica stampata arrotondata e priva di spigoli. La vasca ha l'invaso antigoccia e una doppia parete coibentata. Il vano sottostante è chiuso tramite ante a battente. Munita di coperchi superiori, isolati termicamente e apribili a compasso a 180°, che rappresentano una robusta base di appoggio e sono ideali per contenere la condensa. Il carrello è adatto al contenimento e al trasporto di n. 2 GN 1/1 con altezza 200 mm.

Caratteristiche tecniche:

- Dimensioni: L. 905 x P. 680 x h. 1005 mm
- Materiale di realizzazione: acciaio inox 18/10 AISI 304
- Potenza: 1650 W
- Per n. 2 GN 1/1 h. 200 mm
- Capacità pasti: 40/50
- Vasca singola stampata arrotondata con vano neutro
- Assenza di spigoli interni
- Invaso antigoccia e doppia parete coibentata
- Vano inferiore con ante a battente
- Coperchi a ribalta
- Termostato meccanico 30°C - 90°C
- Cavo elettrico spiralato con spina CE
- Gancio portaspina
- Maniglione di spinta
- 2 ruote fisse
- 2 ruote con freno
- Diametro ruote: 125 mm
- Materiale ruote: gomma grigia antitraccia
- 4 paracolpi in PVC nero

*Immagine puramente indicativa.

- Capacità 2 GN 1/1

HOLITY.COM

Carrello termico armadiato inox con coperchi a ribalta h314_171

**Carrello termico armadiato
inox con coperchi
a ribalta h314_171**

Capacità: 2 GN 1/1



HOLITY.COM