



Carrello termico bagnomaria h31402

Carrello termico di servizio in acciaio inox 18/10 con cavo elettrico spina Schuko. Capacità: 1 GN 1/1 - h.200 mm. Dimensioni: L.710 x P.450 x h.900 mm.

Il carrello termico è uno strumento indispensabile per il settore alberghiero, ospedaliero, per le mense e per il catering. Struttura completamente saldata realizzata interamente in acciaio inox 18/10; materiale estremamente igienico e sicuro per il contatto con alimenti. Carrelli di servizio per la ristorazione pratico e funzionale con riscaldamento mediante resistenza elettrica a bagnomaria. Il controllo della temperatura avviene mediante termostato digitale da 30° a 90°C.

Caratteristiche tecniche:

- Struttura in acciaio inox 18/10 AISI 304
- Capacità: 1 GN 1/1 - h.200 mm (15-20 pasti)
- Vasca a doppia parete
- Resistenza elettrica a bagnomaria
- Potenza: 2000 W - 230 V
- Termostato digitale 30°- 90°C
- Cavo elettrico con spina Schuko
- 4 ruote piroettanti in gomma grigia Ø 125 mm (di cui due con freno)
- Dimensioni: 710 x 450 x h.900 mm
- Made in Italy

Le teglie GN non sono incluse.

INFORMAZIONI

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