



Carrello termico di servizio in acciaio h220160

Carrello termico per la distribuzione pasti adatto per 3 contenitori GN 1/1. Potenza: 2 kW. Temperatura: 0° - 90°C. Dimensioni: L.650 x P.1200 x h.855 mm.

Carrello termico professionale adatto per 3 contenitori GN 1/1 utilizzato per la distribuzione e per il trasporto dei pasti caldi. Struttura dal design semplice realizzata interamente in acciaio inox 18/10, materiale estremamente igienico e facile da pulire. Carrello termico di servizio dotato di 4 ruote piroettanti ideale per ristoranti, alberghi e per l'allestimenti di buffet e per il servizio catering.

Caratteristiche tecniche:

- Materiale: acciaio inox 18/10
- Capacità: 3 contenitori GN 1/1 - profondità 200 mm
- Vasca a doppia parete
- Interruttore ON/OFF con spia di controllo
- Spia di riscaldamento
- Regolazione temperatura: 0°C - 90°C
- 4 ruote piroettanti Ø 125 mm (di cui due con freno - lato operatore)
- Cavo a spirale: lunghezza 3 metri
- Grado di protezione: IPX4 come da normativa EN 60529
- Facile da assemblare
- Valore di allacciamento: 2 kW / 230 V / 50 Hz
- Dimensioni: L.650 x P.1200 x h.855 mm
- Peso: 41 Kg

I contenitori GN non sono inclusi.

INFORMAZIONI

- **Garanzia** 1 anno
- **Capacità** 3 GN 1/1