



Carrello termico in acciaio h220157

Carrello termico per la ristorazione adatto per 2 contenitori GN 1/1. Temperatura: 30°C - 90°C. Potenza: 1,4 kW. Dimensioni: L.655 x P.900 x h.910 mm.

Carrello termico di servizio adatto per mantenere in caldo le pietanze particolarmente indicato per alberghi, ristoranti e mense. Struttura robusta realizzata in acciaio inox 18/10 completa di ripiano inferiore e quattro ruote sterzanti. Carrello per la distribuzione pasti dotato di aree di riscaldamento regolate separatamente, rubinetto per lo scolo dell'acqua e termostato.

Caratteristiche tecniche:

- Materiale: acciaio inox 18/10
- Con rubinetto
- Adatto per 2 contenitori GN 1/1 - profondità 200 mm
- Grado di protezione: IP24
- Interruttore ON/OFF con spia di controllo
- Spia di riscaldamento
- Regolazione della temperatura continua
- Aree di riscaldamento separate
- Range di temperatura: 30°C - 90°C
- Ripiano inferiore - Dimensioni: L.600 x P.730 x h.370 mm
- 4 ruote sterzanti Ø 125 mm (di cui due con freno)
- Lunghezza cavo spirale: 1,6 m
- Già assemblato
- Valore di allacciamento: 1,4 kW / 230 V / 50-60 Hz
- Dimensioni: L.655 x P.900 x h.910 mm
- Peso: 38,8 Kg
- Conforme CE

I contenitori GN non sono inclusi.

- **Garanzia** 1 anno
- **Capacità** 2 GN 1/1