



Carrello termico per la ristorazione h220158

Carrello per la distribuzione pasti in acciaio inox 18/10. Adatto per 3 contenitori GN 1/1. Temperatura: 30°-90°C. Dimensioni: L.655 x P.1300 x h.910 mm.

Carrello di servizio professionale ideale per la distribuzione e per il trasporto dei pasti caldi. Struttura robusta realizzata con materiali di qualità completa di ripiano inferiore e 4 ruote sterzanti per agevolare gli spostamenti. Carrello termico in acciaio inox dotato di termostato per la regolazione della temperatura, cavo elettrico a spirale e rubinetto per lo scarico dell'acqua. Attrezzatura professionale utilizzata da alberghi, mense, ristoranti ma anche per l'allestimento di buffet e per il servizio catering.

Caratteristiche tecniche:

- Materiale: acciaio inox 18/10
- Con rubinetto
- Adatto per 3 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.1135 x h.370 mm
- 4 ruote sterzanti Ø 125 mm (di cui due con freno)
- Lunghezza cavo spirale: 1,7 m
- Già assemblato
- Valore di allacciamento: 2,1 kW / 230 V / 50-60 Hz
- Dimensioni: L.655 x P.1300 x h.910 mm
- Peso: 54 Kg
- Conforme CE

I contenitori GN non sono inclusi.

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

HOLITY.COM

Carrello termico per la ristorazione h220158



HOLITY.COM



- 1 Serbatoio per il mantenimento del calore (3)
- 2 Manopola per spingere
- 3 Pannello di comando
- 4 Rubinetto di scarico dell'acqua (3)
- 5 Paracolpi
- 6 Base
- 7 Rotelle sterzanti (4)
- 8 Cavo spirale
- 9 Attacco per la spina
- 10 Corpo esterno
- 11 Passerelle tra i serbatoi per il mantenimento del calore (2)

Carrello termico per
la ristorazione h220158

Garanzia: 1 anno
Capacità: 3 GN 1/1