



Carrello termico professionale h220159

Carrello per la distribuzione e per il trasporto pasti adatto per 2 contenitori GN 1/1. Temperatura: 0°- 90°C. Potenza. 1 kW. Dimensioni: L.650xP.820xh.855 mm.

Carrello termico con vasca a doppia parete ideale per la distribuzione e il trasporto di pasti caldi; attrezzatura professionale estremamente adatta per ristoranti, mense e cucine industriali. Struttura dal design semplice realizzata in acciaio inox; materiale estremamente resistente ed igienico per il contatto alimentare. Carrello termico per la ristorazione dotato di termostato per regolare la temperatura da 0° a 90°C e di cavo elettrico a spirale da 3 metri. Grazie alle 4 ruote piroettanti (di cui due con freno) il carrello di servizio si sposa facilmente ed è adatto per l'allestimento di buffet e per il servizio catering.

Caratteristiche tecniche:

- Materiale: acciaio inox 18/10
- Capacità: 2 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 montare
- Valore di allacciamento: 1 kW / 230 V / 50 Hz
- Dimensioni: L.650 x P.820 x h.855 mm
- Peso: 32 Kg

I contenitori GN non sono inclusi.

INFORMAZIONI

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