



METALTECNICA
Italian catering equipment

Carrelli



Distributore piatti riscaldato, n.1 colonna regolabile, capacità 50/60 piatti, diam. piatti 28/32 cm, 900W. Versione statica con termostato meccanico. - CSG/1S

Dimensioni:

Lunghezza: 650,0 mm
Profondità: 530,0 mm
Altezza: 1060,0 mm
Peso: 37,0 kg
Volume: 0,37 mq
Lunghezza confezione: 750,0 mm
Profondità confezione: 750,0 mm
Altezza confezione: 1260,0 mm
Peso confezione: 47,0 kg
Volume confezione: 0,71 mq

Descrizione:

Distributore piatti riscaldato, n.1 colonna regolabile, capacità 50/60 piatti, diam. piatti 28/32 cm, 900W. Realizzato totalmente in acciaio inox 18/10 con 2 ruote fisse e 2 girevoli con freno diam. 125mm, paracolpi angolari. Versione statica con termostato meccanico +30°/+90°C - 230V - 50/60Hz. Coperchio incluso.

Varianti:

Modello
CSG/1C - Distributore piatti riscaldato, n.1 colonna regolabile, capacità 50/60 piatti, diam. piatti 28/32 cm, 900W
CSL/1C - Distributore piatti riscaldato, n.1 colonna fissa, capacità 50/60 piatti, diam. piatti 16/21 cm, 900W
CSL/1S - Distributore piatti riscaldato, n.1 colonna fissa, capacità 50/60 piatti, diam. piatti 16/21 cm, 900W. Versione statica con termostato meccanico.
CSP/1C - Distributore piatti riscaldato, n.1 colonna regolabile, capacità 50/60 piatti, diam. piatti 18/28 cm, 900W
CSP/1S - Distributore piatti riscaldato, n.1 colonna regolabile, capacità 50/60 piatti, diam. piatti 18/28 cm, 900W. Versione statica con termostato meccanico.