



**METALTECNICA**  
Italian catering equipment

---

## Carrelli

---



Distributore piatti riscaldato, n.2 colonne regolabili, capacità 100/120 piatti, diam. piatti 28/32 cm, 900W. Versione statica con termostato meccanico. - CSG/2S

**Dimensioni:**

Lunghezza: 1130,0 mm  
Profondità: 530,0 mm  
Altezza: 1060,0 mm  
Peso: 63,0 kg  
Volume: 0,63 mq  
Lunghezza confezione: 1250,0 mm  
Profondità confezione: 750,0 mm  
Altezza confezione: 1260,0 mm  
Peso confezione: 73,0 kg  
Volume confezione: 1,18 mq

### Descrizione:

Distributore piatti riscaldato, n.2 colonne regolabili, capacità 100/120 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. Coperchi inclusi.

### Varianti:

Modello
<b>CSG/2C</b> - Distributore piatti riscaldato, n.2 colonne regolabili, capacità 100/120 piatti, diam. piatti 28/32 cm, 900W
<b>CSL/2C</b> - Distributore piatti riscaldato, n.2 colonne fisse, capacità 100/120 piatti, diam. piatti 16/21 cm, 900W
<b>CSL/2S</b> - Distributore piatti riscaldato, n.2 colonne fisse, capacità 100/120 piatti, diam. piatti 16/21 cm, 900W. Versione statica con termostato meccanico.
<b>CSP/2C</b> - Distributore piatti riscaldato, n.2 colonne regolabili, capacità 100/120 piatti, diam. piatti 18/28 cm, 900W
<b>CSP/2S</b> - Distributore piatti riscaldato, n.2 colonne regolabili, capacità 100/120 piatti, diam. piatti 18/28 cm, 900W. Versione statica con termostato meccanico.