



**METALTECNICA**  
Italian catering equipment

---

## Carrelli

---



Distributore piatti riscaldato, n.2 colonne regolabili, capacità 100/120 piatti, diam. piatti 18/28 cm, 900W - CSP/2C

### **Dimensioni:**

Lunghezza: 1030,0 mm

Profondità: 480,0 mm  
Altezza: 1060,0 mm  
Peso: 60,0 kg  
Volume: 0,52 mq  
Lunghezza confezione: 1050,0 mm  
Profondità confezione: 750,0 mm  
Altezza confezione: 1260,0 mm  
Peso confezione: 70,0 kg  
Volume confezione: 0,99 mq

### Descrizione:

Distributore piatti riscaldato, n.2 colonne regolabili, capacità 100/120 piatti, diam. piatti 18/28 cm, 900W. Realizzato totalmente in acciaio inox 18/10 con 2 ruote fisse e 2 girevoli con freno diam. 125mm, paracolpi angolari. Regolazione termostatica digitale +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>CSG/2S</b> - Distributore piatti riscaldato, n.2 colonne regolabili, capacità 100/120 piatti, diam. piatti 28/32 cm, 900W. Versione statica con termostato meccanico. |
| <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/2S</b> - Distributore piatti riscaldato, n.2 colonne regolabili, capacità 100/120 piatti, diam. piatti 18/28 cm, 900W. Versione statica con termostato meccanico. |