



METALTECNICA
Italian catering equipment

Carrelli



Carrello termico capacità 4x1/1 GN 200 H struttura e pann inox-
bacinelle escl. mm 1500x640x900 h - 026.AD/E

Dimensioni:

Lunghezza: 1580,0 mm

Profondità: 640,0 mm
Altezza: 900,0 mm
Peso: 62,0 kg
Volume: 0,91 mq
Lunghezza confezione: 1650,0 mm
Profondità confezione: 750,0 mm
Altezza confezione: 1100,0 mm
Peso confezione: 72,0 kg
Volume confezione: 1,36 mq

Descrizione:

Carrello termico con vasca stampata, riscaldamento a secco e bagnomaria (GN escluse). Struttura completamente saldata in acciaio inox AISI 304 18/10, tubo quadro 30x30 mm. Vasca stampata antigoccia per GN h 200 mm con doppia parete coibentata. Controllo della temperatura tramite un termostato digitale 30° - 90° C°. Riscaldamento mediante resistenza elettrica esterna alla vasca funzionante a secco e bagnomaria 230 V 50/60 Hz. Cavo spiralato con spina CE e attacco portaspina;maniglione di spinta.4 ruote piroettanti in gomma grigia,2 con freno Ø 125 mm,4 paracolpi in PVC nero.Carrello termico 1900 W,capacità 4 GN 1/2 H 200 (60-80 pasti) mm 1580x640x900 h

Varianti:

Modello
026.AB/E - Carrello termico capacità 2x1/1 GN 200 H struttura e pann inox- bacinelle escl. mm 850x640x900 h
026.AC/E - Carrello termico capacità 3x1/1 GN 200 H struttura pann inox- bacinelle escl.-mm 1200x640x900 h