



METALTECNICA
Italian catering equipment

Carrelli



Distributore piatti riscaldato, n.2 colonne regolabili, capacità 100/120 piatti, diam. piatti 18/28 cm, 900W. Versione statica con termostato meccanico. - CSP/2S

Dimensioni:

Lunghezza: 1030,0 mm
Profondità: 480,0 mm
Altezza: 1060,0 mm
Peso: 59,0 kg
Volume: 0,52 mq
Lunghezza confezione: 1050,0 mm
Profondità confezione: 750,0 mm
Altezza confezione: 1260,0 mm
Peso confezione: 69,0 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. Versione statica con termostato meccanico +30°/+90°C - 230V - 50/60Hz. Coperchi inclusi.

Varianti:

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