



METALTECNICA
Italian catering equipment

Carrelli

□

Armadio portateglie versione riscaldata, n.1 anta a battente apribile a 270°, capacità n.18 teglie GN2/1 passo 70mm, 1800W, dim. mm.920x720x1750h - 668.AS

Dimensioni:

Lunghezza: 920,0 mm

Profondità: 720,0 mm

Altezza: 1750,0 mm

Peso: 73,0 kg

Volume: 1,16 mq

Lunghezza confezione: 1050,0 mm

Profondità confezione: 750,0 mm

Altezza confezione: 1950,0 mm

Peso confezione: 83,0 kg

Volume confezione: 1,54 mq

Descrizione:

Armadio portateglie versione riscaldata. Struttura completamente in acciaio inox 18/10 Aisi 304. Struttura in doppia parete coibentata per una buona tenuta del calore. Parti interne raggiate con guide portateglie con supporti a C. Anta a battente con maniglia a scatto, apribile a 270° con guarnizione in gomma removibile, maniglia di spinta posizionata su un

lato. Gruppo riscaldante ventilato con motoventilatore e resistenza. Controllo della temperatura tramite termostato digitale 30°-90°C 230V 50/60Hz. N.4 ruote diam. 125mm, 2 girevoli e 2 fisse. Paracolpi angolare in PVC nero. Capacità 18 teglie GN2/1 passo 70mm. 1800W. Dim. mm.920x720x1750h.

Varianti:

Modello
667.AS - Armadio portateglie versione riscaldata, n.1 anta a battente apribile a 270°, capacità n.9 teglie GN2/1 passo 70mm, 900W, dim. mm.920x720x1100h