



**METALTECNICA**  
Italian catering equipment

---

## Carrelli

---



Carrello termico capacità 2x1/1 G.N. H200mm, termostato meccanico, bacinelle escluse, mm 850x640x900 h - 026.AB/M

### **Dimensioni:**

Lunghezza: 850,0 mm

Profondità: 640,0 mm  
 Altezza: 900,0 mm  
 Peso: 37,0 kg  
 Volume: 0,49 mq  
 Lunghezza confezione: 1050,0 mm  
 Profondità confezione: 750,0 mm  
 Altezza confezione: 1100,0 mm  
 Peso confezione: 47,0 kg  
 Volume confezione: 0,87 mq

### Descrizione:

Carrelli termici per distribuzione pasti (GN escluse). Struttura completamente in acciaio inox AISI 304,18/10. Vasca a doppia parete. Riscaldato mediante resistenza elettrica a bagnomaria 2000 W - 230 V. Controllo temperatura tramite termostato meccanico 30° - 90° C°. Cavo elettrico spiralato con spina Schuko. N.4 ruote piroettanti in gomma grigia di cui n.2 con freno Ø 125 mm. Carrello termico capacità 2 GN 1/1 h 200 (30-40 pasti). Dim. mm 850x640x900 h

### Varianti:

Modello
<b>013.A</b> - Carrello scaldavivande 25 posti - mm. 1200x640x900 h
<b>014.A</b> - Carrello scaldavivande cap.50 posti - mm.1500x640x900 h
<b>026.AA</b> - Carrello termico capacità 1x1/1 G.N. H200mm, struttura e pann.inox - bacinelle escl.mm 710x450x900 h
<b>026.AA/M</b> - Carrello termico capacità 1x1/1 G.N. H200mm, struttura e pann.inox, termostato meccanico, bacinelle escluse, mm 710x450x900 h
<b>026.AB</b> - Carrello termico capacità 2x1/1 G.N. H200mm, bacinelle escl. mm 850x640x900 h
<b>026.AC</b> - Carrello termico capacità 3x1/1 G.N. h200 -bac. escluse-mm 1200x640x900
<b>026.AC/M</b> - Carrello termico capacità 3x1/1 G.N. h200mm, termostato meccanico, bac. escluse, mm 1200x640x900

**026.AD** - Carrello termico capacità 4x1/1 G.N. struttura e pann.inox - bacinelle escl.  
mm 1500x640x900 h

**026.AD/M** - Carrello termico capacità 4x1/1 G.N., struttura e pann.inox, termostato  
meccanico, bacinelle escluse, mm 1500x640x900 h