



METALTECNICA
Italian catering equipment

Carrelli



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

Dimensioni:

Lunghezza: 1500,0 mm

Profondità: 640,0 mm
Altezza: 900,0 mm
Peso: 60,0 kg
Volume: 0,86 mq
Lunghezza confezione: 1650,0 mm
Profondità confezione: 750,0 mm
Altezza confezione: 1100,0 mm
Peso confezione: 70,0 kg
Volume confezione: 1,36 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 digitale 30° - 90° C°. Cavo elettrico spiralato con spina Schuko. 4 ruote piroettanti in gomma grigia, 2 con freno Ø 125 mm. Carrello termico capacità 4 GN 1/1 h 200 (60-80 pasti) mm 1500x640x900 h

Varianti:

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

026.AC/M - Carrello termico capacità 3x1/1 G.N. h200mm, termostato meccanico, bac. escluse, mm 1200x640x900

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