



Carro portacomidas calentado h684_100

Carro de baño maría para 3 recipientes GN 1/1. Dimensiones: L.1255 x P.712 x h.873 mm.

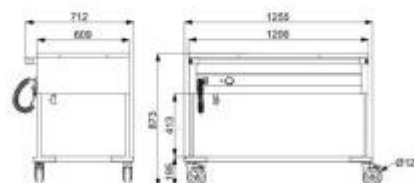
El carro de transporte de alimentos mantiene los alimentos a la temperatura adecuada gracias a elementos calefactores externos con termostato mecánico. Por ello, el producto es ideal para restaurantes y servicios de catering. El carro de baño maría cuenta con una estructura de acero inoxidable AISI 304 con una cubeta moldeada apta para 3 recipientes GN 1/1 de hasta 20 cm de altura (no incluidos). El aislamiento de doble pared evita la pérdida de calor, mientras que el panel de control frontal garantiza un funcionamiento práctico e intuitivo. El producto se puede mover fácilmente gracias a las 4 ruedas con parachoques, 2 de ellas con freno de serie.

Características técnicas:

- Material: Acero inoxidable 304
- Una cubeta moldeada
- Ideal para 3 contenedores GN 1/1 no incluidos
- Grifo de desagüe
- Resistencias eléctricas externas
- Termostato mecánico (+30°/+90°)
- Doble indicador luminoso
- Panel de mandos ergonómico y extraíble
- 4 parachoques
- 4 ruedas Ø125, 2 de ellas con freno
- Potencia: 2250 W
- Dimensiones: L.1255 x P.712 x h.873 mm

INFORMACIÓN

- **Capacidad** 3 GN 1/1



Carro portacomidas calentado
h684_100

: 3 GN 1/1