

**HOLITY.COM**

Carro térmico 4 GN 1/1 h31406

Carro de distribución de comidas profesional de acero inoxidable 18/10 Aisi 304. Cable eléctrico enrollado con enchufe Schuko. Dimensiones: 1500 x 640 x h.900 mm.

Carro térmico de baño maría adecuado para envases de 4 GN 1/1; equipo profesional utilizado por restaurantes, hoteles y para el servicio de catering. Construcción robusta fabricada con materiales de calidad diseñada para la distribución de 60-80 comidas. El control de temperatura se realiza mediante termostato digital y el calentamiento mediante resistencia eléctrica al baño maría. El carro de servicio de acero inoxidable con cubeta de doble pared está equipado con 4 ruedas pivotantes de goma gris para facilitar el desplazamiento dentro de cocinas y comedores.

Características técnicas:

- Estructura de acero inoxidable 18/10 AISI 304
- Bañera de doble pared
- Calefacción mediante resistencia eléctrica de baño maría
- Potencia: 2000 W - 230 V
- Capacidad: 4 GN 1/1 - h.200 mm (60-80 comidas)
- Termostato digital: 30° - 90°C
- Cable eléctrico en espiral con enchufe Schuko
- 4 ruedas pivotantes de goma gris Ø 125 mm (2 de ellas con freno)
- Dimensiones: 1500 x 640 x h.900 mm
- Fabricado en Italia

*Los recipientes GN no están incluidos.

INFORMACIÓN

- **Garantía** 1 año
- **Capacidad** 4 GN 1/1