





## Carro térmico de servicio de acero h220160

Carro térmico para la distribución de comidas adecuado para 3 contenedores GN 1/1. Potencia: 2 kW. Temperatura: 0° - 90°C. Dimensiones: L.650 x P.1200 x h.855 mm.

Carro térmico profesional adecuado para 3 contenedores GN 1/1 utilizados para distribuir y transportar comidas calientes. Estructura de diseño sencillo fabricada íntegramente en 18/10 acero inoxidable, un material extremadamente higiénico y fácil de limpiar. Carro de servicio térmico equipado con 4 ruedas giratorias ideal para restaurantes, hoteles y para montajes de servicios de buffet y catering.

## Características técnicas:

- Material: acero inoxidable 18/10
- Capacidad: 3 recipientes GN 1/1 profundidad 200 mm
- Bandeja de doble pared
- Interruptor de encendido/apagado con luz indicadora
- Luz indicadora de calentamiento
- Control de temperatura: 0°C 90°C
- 4 ruedas giratorias Ø 125 mm (de las cuales dos con freno lado operador)
- Cable en espiral: longitud 3 metros
- Clase de protección: IPX4 según EN 60529
- Fácil de montar
- Valor de conexión: 2 kW / 230 V / 50 Hz
  Dimensiones: L.650 x P.1200 x h.855 mm
- Peso: 41 kg

\*Los recipientes de GN no están incluidos.

## **INFORMACIÓN**

- Garantía 1 año
- Capacidad 3 GN 1/1