



Carro térmico de temperaturas diferenciadas h2200130

Carro térmico con funcionamiento en seco y al baño maría. Construcción en acero inoxidable. Apto para 2 cubetas GN 1/1 de 15 cm de profundidad (no incluidas).

Carro térmico para alimentos ideal para su uso en restaurantes, hoteles, comedores, buffets y servicios de catering para calentar comidas y transportarlas.

El producto consta de bandejas de doble pared aptas para alojar 2 bandejas GN 1/1 de hasta 15 cm de profundidad (no incluidas).

Para cada cubeta hay un grifo para vaciar el agua del baño María, termostato regulable de 65° C a 90° C, e interruptor de encendido con indicador luminoso.

El funcionamiento del carro puede ser en seco o al baño María.

El producto tiene una estructura de acero inoxidable y ruedas giratorias de 12,5 cm de diámetro, de las cuales dos con freno.

Características técnicas:

- Carro térmico para alimentos
- Funcionamiento: seco+baño-maría
- Estructura de acero inoxidable
- Cuencas separadas
- Capacidad: 2 Gn 1/1- profundidad 15 cm
- Para cada cuenca grifo de vaciado de agua- termostato regulable- interruptor de encendido
- Temperatura regulable: 65 °C - 90° C
- Tensión de red 230 Volt-sinfásica 50/60 Hz
- Mango direccional

- Ruedas pivotantes Ø 12,5 cm - 2 con freno
- Potencia: 2x6000W
- Dimensiones: 88 x 61 x h85 cm

INFORMACIÓN

- **Capacidad 2 GN 1/1**

HOLITY.COM

Carro térmico de temperaturas diferenciadas h2200130



**Carro térmico de
temperaturas diferenciadas h2200130**

: 2 GN 1/1

HOLITY.COM