



Carro térmico para catering h220158

Carro de distribución de carne de acero inoxidable 18/10. Apto para 3 contenedores GN 1/1. Temperatura: 30°-90°C. Dimensiones: L.655 x P.1300 x h.910 mm.

Carro de servicio profesional ideal para distribuir y transportar comidas calientes. Construcción robusta fabricada con materiales de calidad completa con estante inferior y 4 ruedas giratorias para un fácil desplazamiento. Carro térmico de acero inoxidable equipado con termostato de control de temperatura, cable eléctrico en espiral y grifo de vaciado de agua. Equipo profesional utilizado por hoteles, comedores, restaurantes así como para buffets y servicios de catering.

Características técnicas:

- Material: acero inoxidable 18/10
- Con grifo
- Adecuado para recipientes 3 GN 1/1 - profundidad 200 mm
- Clase de protección: IP24
- Interruptor de encendido/apagado con luz de control
- Luz de calentamiento
- Control de temperatura continuo
- Zonas de calentamiento separadas
- Gama de temperatura: 30°C - 90°C
- Estante inferior - Dimensiones: L.600 x P.1135 x h.370 mm
- 4 volantes Ø 125 mm (de los cuales dos con freno)
- Longitud del cable espiral: 1,7 m
- Ya montado
- Valor de conexión: 2,1 kW / 230 V / 50-60 Hz
- Dimensiones: L.655 x P.1300 x h.910 mm
- Peso: 54 kg
- Certificación CE

*Los recipientes de GN no están incluidos.

- **Garantía** 1 año
- **Capacidad** 3 GN 1/1

HOLITY.COM

Carro térmico para catering h220158



HOLITY.COM



- 1 Serbatoio per il mantenimento del calore (3)
- 2 Manopola per spingere
- 3 Pannello di comando
- 4 Rubinetto di scarico dell'acqua (3)
- 5 Paracolpi
- 6 Base
- 7 Rotelle sterzanti (4)
- 8 Cavo spirale
- 9 Attacco per la spina
- 10 Corpo esterno
- 11 Passerelle tra i serbatoi per il mantenimento del calore (2)

Carro térmico para catering h220158

: 3 GN 1/1
: 1 anno