



Carro térmico para distribución de comidas h31403

Carro térmico para 2 bandejas GN 1/1. Estructura de acero inoxidable 18/10 con 4 ruedas giratorias de goma. Enchufe Schuko. Dimensiones: 850 x 640 x h.900 mm.

Carro térmico de catering ideal para la distribución de 40-50 comidas; especialmente indicado para comedores, restaurantes y servicios de catering. Robusta estructura fabricada en acero inoxidable 18/10 equipada con cuba de doble pared y apta para 2 recipientes GN 1/1. Carro de servicio calentado por baño maría eléctrico y temperatura controlada por termostato digital.

Características técnicas:

- Estructura de acero inoxidable 18/10 AISI 304
- Capacidad: 2 GN 1/1 - h.200 mm (40-50 comidas)
- Cuenco de doble pared
- Resistencia eléctrica al baño maría
- Potencia: 2000 W - 230 V
- Termostato digital 30°- 90°C
- Cable eléctrico con enchufe Schuko
- 4 ruedas giratorias de goma gris Ø 125 mm (dos con freno)
- Dimensiones: 850 x 640 x h.900 mm
- Fabricado en Italia

*Los contenedores GN no están incluidos.

INFORMACIÓN

- **Garantía** 1 año
- **Capacidad** 2 GN 1/1