



Carro térmico profesional h220159

Carro de distribución y transporte de comidas adecuado para 2 contenedores GN 1/1. Temperatura: 0°- 90°C. Potencia. 1 kW. Dimensiones: L.650 x P.820 x h.855 mm.

Carro térmico con cuba de doble pared ideal para distribuir y transportar comidas calientes; equipamiento profesional extremadamente adecuado para restaurantes, comedores y cocinas industriales. Sencillo diseño fabricado en acero inoxidable; material extremadamente duradero e higiénico para el contacto con alimentos.

Carro térmico para hostelería equipado con termostato para ajustar la temperatura de 0° a 90°C y cable eléctrico enrollado de 3 metros. Gracias a las 4 ruedas giratorias (dos de ellas con freno), el carro de servicio es fácil de maniobrar y es adecuado para buffets y servicio de catering.

Características técnicas:

- Material: acero inoxidable 18/10
- Capacidad: 2 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 (dos de ellas con freno - lado operador)
- Cable en espiral: longitud 3 metros
- Clase de protección: IPX4 según EN 60529
- Fácil de montar
- Valor de conexión: 1 kW / 230 V / 50 Hz
- Dimensiones: L.650 x P.820 x h.855 mm
- Peso: 32 kg

*Los recipientes de GN no están incluidos.

INFORMACIÓN

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

