

Chariot bain-marie 2 x 1/1 GN



Description

Chariot de distribution de repas mobile pour 2 récipients GN 1/1, chauffage par convection jusqu'à 90 °C, 1 kW, câble spiralé de 3 m, IPX4. Mobile grâce à 4 Roulettes de direction. Récipients GN vendus séparément. Pour la restauration collective, les cantines et les hôtels qui souhaitent maintenir les plats au chaud et les servir de manière mobile.

Caractéristiques

• Puissance :	1 kW 230 V 50 Hz
• Nombre de cuves :	1
• Plage de température :	de 30 °C à 90 °C
• Commande :	Électronique Manette
• Degré de protection :	IPX4
• Taille de la cuve, format GN :	2 x 1/1 GN
• Robinet de sortie d'eau :	Non
• Témoin lumineux de contrôle :	Chauffe Marche/arrêt
• Zones chauffantes réglables séparément :	Non
• Réglage de la température :	En continu Thermostatique
• État lors de la livraison :	Kit (montage facile)
• Roulettes de direction :	4 roulettes de direction, 2 roulettes avec frein
• Profondeur max. du récipient GN :	200 mm
• Type de chauffage :	Chauffé à sec

► Continuer à la page suivante

Chariot bain-marie 2 x 1/1 GN

- | | |
|-----------------------------------|--------------------------|
| • Interrupteur de marche/arrêt : | Oui |
| • Thermostat : | Oui |
| • Diamètre des roulettes : | 125 mm |
| • Longueur du câble : | 3 m |
| • Type de câble de raccordement : | Câble en spirale |
| • Tampon de butée : | 4 pièces, plastique |
| • Cuve à double paroi : | Oui |
| • Non fourni : | Récipients GN |
| • Matériau : | CNS 18/10 |
| • Remarque importante : | - |
| • Dimensions : | L 650 x P 820 x H 855 mm |
| • Poids : | 32 kg |



Chariot bain-marie 2 x 1/1 GN

Produits complémentaires

Dégraissant F1L



- Unité de commande : 1 carton (6 bouteilles)
- Conçu pour : Plans de travail lavables, surfaces en acier inoxydable
Murs et sols carrelés
Extrêmement efficace contre les dépôts dans les cafetières
Machines, appareils

Code-No. 173276
GTIN 4015613773339