Namiti S.r.l. - P. Iva 06162571217 - N. Rea: 799272
Sede leg.: Via Cortile, 16 - 80069 Vico Equense (NA)
Sede Op.: Corso Italia, 192 - 80063 Piano di Sorrento (NA)
Email: vendite@holity.com / Tel. 0818087452

Wärmewagen mit verschiedenen Temperaturen h2200130

Thermowagen mit Trocken- und Bain-Marie-Betrieb. Konstruktion aus rostfreiem Stahl. Geeignet für 2 GN 1/1 15 cm tiefe Behälter (nicht enthalten).

Thermischer Speisewagen, ideal für den Einsatz in Restaurants, Hotels, Kantinen, Buffets und Cateringservices zum Erwärmen und Transportieren von Speisen.

Das Produkt besteht aus doppelwandigen Wannen, die zur Aufnahme von 2 GN 1/1-Behälter mit einer Tiefe von bis zu 15 cm geeignet sind (nicht im Lieferumfang enthalten).

Für jede Wanne gibt es einen Hahn zum Ablassen des Bain-Marie-Wassers, einen einstellbaren Thermostat von 65°C bis 90° C und einen Netzschalter mit Kontrollleuchte.

Der Wagen kann sowohl trocken als auch im Bain-Marie-Verfahren betrieben werden.

Das Produkt hat ein Gestell aus rostfreiem Stahl und Lenkrollen mit Ø 12,5 cm, von denen zwei mit Bremsen sind.

Technische Eigenschaften:

- Thermischer Speisewagen
- Betrieb: trocken+Bain-Marie
- Struktur aus rostfreiem Stahl
- Getrennte Becken
- Fassungsvermögen: 2 GN 1/1- Tiefe 15 cm
- Für jedes Becken: Wasserhahn für den Wasserabfluss- einstellbarer Thermostat- Zündschalter
- Einstellbare Temperatur: 65° C - 90° C
- Netzspannung 230 Volt-einphasig 50/60 Hz
- Richtungsweisender Griff

- Lenkrollen Ø 12,5 cm - 2 mit Bremse
- Leistung: 2x6000W
- Abmessungen: 88 x 61 x h85 cm

INFORMATIONEN

- **Volumen** 2 GN 1/1

HOLITY.COM

Wärmewagen mit verschiedenen Temperaturen h2200130

Wärmewagen mit verschiedenen Temperaturen h2200130

Volumen: 2 GN 1/1