



Wärmewagen für die Gastronomie h220158

Speisenausgabewagen aus rostfreiem Stahl 18/10. Geeignet für 3 GN 1/1 Behälter. Temperatur: 30°-90°C. Abmessungen: B.655 x T.1300 x H.910 mm.

Professioneller Servierwagen, ideal zum Verteilen und Transportieren von warmen Mahlzeiten. Robuste Struktur aus hochwertigen Materialien, mit unterer Ablage und 4 Lenkrädern für einfache Bewegung. Temperaturwagen aus rostfreiem Stahl, ausgestattet mit Thermostat zur Temperaturregelung, elektrischem Spiralkabel und Wasserablasshahn. Professionelle Ausrüstung für Hotels, Kantinen, Restaurants sowie für Buffets und Cateringdienste.

Technische Daten:

- Material: rostfreier Stahl 18/10
- Mit Wasserhahn
- Geeignet für 3 GN 1/1 Behälter - Tiefe 200 mm
- Schutzart: IP24
- ON/OFF-Schalter mit Kontrollleuchte
- Heizungs-Kontrollleuchte
- Kontinuierliche Temperaturregelung
- Getrennte Heizzonen
- Temperaturbereich: 30°C - 90°C
- Untere Ablage - Abmessungen: B.600 x T.1135 x H.370 mm
- 4 Lenkräder Ø 125 mm (davon zwei mit Bremse)
- Länge des Spiralkabels: 1,7 m
- Bereits montiert
- Anschlusswert: 2,1 kW / 230 V / 50-60 Hz
- Abmessungen: B.655 x T.1300 x H.910 mm
- Gewicht: 54 Kg
- CE-konform

GN-Behälter sind nicht im Lieferumfang enthalten.

- **Garantie** 1 Jahr
- **Volumen** 3 GN 1/1

HOLITY.COM

Wärmewagen für die Gastronomie 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)

Wärmewagen für die
Gastronomie h220158

Garantie: 1 Jahr

Volumen: 3 GN 1/1