



Servierwagen für Buffet h220_295

Gekühlter Buffetwagen mit integrierter Beleuchtung und Rollen für den Transport: Abmessungen: B.2150 x T.880 x H.1370 mm.

Der Buffetwagen ist das ideale Produkt für Restaurants, Kantinen und alle gastronomischen Betriebe, die Lebensmittel ausstellen und gleichzeitig deren Qualität bewahren müssen. Der Wagen verfügt über integrierte Beleuchtung und Hustenschutz mit Konservierungsfunktion. Die Kühlung wird durch das Kältemittel Typ R134a / 0,190 kg ermöglicht. Der Wagen ist für die Aufnahme von 6 Behältern 1/1 GN ausgelegt, Behälter sind nicht im Lieferumfang enthalten. Der Wagen hat eine beständige Holzstruktur mit 4 Rädern für einen einfachen Transport.

Technische Merkmale:

- Strukturmaterial: Holz
- Statische Kühlung
- Anschlussleistung: 0,507 kW
- Spannung: 230 V
- Frequenz: 50 Hz
- Anzahl der Becken: 2
- Temperaturbereich: 2°C bis 10°C
- Vorbereitet für die Aufnahme von 6 Behältern x 1/1 GN (Behälter nicht enthalten)
- Ein/Aus-Anzeige
- Beleuchtung
- 4 Lenkrollen, davon 2 mit Bremse
- Arbeitsfläche aus Granit
- Beidseitig ausgestattet für Ablagegitter (zum Kauf von Gittern siehe optional)
- Abmessungen: L.2150 x T.880 x H.1370
- Gewicht: 197 Kg

Optional:

- Paar Tablett-/Tellerhalter aus Edelstahl . Abmessungen: L.1500 x T.310 x H.120 mm - Gewicht ca. 4 Kg

INFORMATIONEN

- Länge in mm 2150.0000
- Tiefe in mm 880.0000
- Höhe in mm 1370.0000
- Typologie kalt



Servierwagen für Buffet h220_295

Länge in mm: 407 mm
Tiefe in mm: 400 mm
Höhe in mm: 399 mm
Typologia: Freddo