



Thermowagen aus Edelstahl h31405

Bain-Marie Servicewagen mit Spiralkabel Schuko-Stecker. Fassungsvermögen: 3 GN 1/1-H.200 mm. Thermostat: 30°-90°C. Abmessungen: 1200x640xH.900 mm.

Thermowagen mit doppelwandiger Wanne für die Ausgabe von 50-60 Mahlzeiten. Vollständig geschweißte Konstruktion aus Edelstahl 18/10; extrem haltbares und leicht zu reinigendes Material. Thermowagen geeignet für Catering-Service mit Spiralkabel mit Schuko-Stecker ausgestattet. Der Servierwagen wird durch ein elektrisches Bain-Marie-Heizelement beheizt und die Temperatur wird durch einen digitalen Thermostat geregelt.

Technische Merkmale:

- Struktur aus rostfreiem Stahl 18/10 AISI 304
- Doppelwandiger Tank
- Beheizung durch ein elektrisches Bain-Marie-Heizelement
- Leistung: 2000 W - 230 V
- Fassungsvermögen: 3 GN 1/1 - H.200 mm (50-60 Mahlzeiten)
- Digital Thermostat: 30° - 90°C
- Aufgewickeltes Elektrokabel mit Schuko-Stecker
- 4 graue Gummi-Lenkrollen Ø 125 mm (2 davon mit Bremse)
- Abmessungen: 1200 x 640 x H.900 mm
- Hergestellt in Italien

GN-Behälter sind nicht im Lieferumfang enthalten.

INFORMATIONEN

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