



Warmhalteschrank aus Edelstahl AISI 304 18/10 h314_182

Belüfteter und beheizter Schrank für Bleche mit geformten Schienen. Kapazität: 22 GN2/1 oder 44 GN1/1 + 1 Gitter 1080x650.

Belüfteter, beheizter Wagen für Bleche mit geformten Schienen und einer Struktur, die vollständig aus Edelstahl 18/10 AISI 304 besteht. Er wurde speziell für den Einsatz in Hotelküchen, Restaurants, Bäckereien, Konditoreien und Pizzerien entwickelt und ist im Inneren mit praktischen, geformten Schienen, einem zentralen Gitterboden und einem Regal mit "C"-Führungen im unteren Teil des Fachs ausgestattet. Ausgestattet mit praktischen Rädern, Flügeltüren mit Griff und seitlichen Schiebegriffen, ist er schnell und einfach zu bedienen und zu bewegen. Der integrierte stoßfeste Rand aus schwarzem PVC schützt den Wagen vor Stößen und Schlägen.

Technische Merkmale:

- Abmessungen: 1335 x 860 x H. 1995 mm
- Fassungsvermögen: 22 GN2/1 oder 44 GN1/1 Tablett + 1 Gitter 1080x650 (nicht enthalten)
- Struktur aus rostfreiem Stahl 18/10 AISI 304
- Isolierte Doppelwand
- Innen abgerundete Teile
- Geformte Tablettführungen
- Zentraler Gitterboden
- Regal mit "C"-Führungen
- Flügeltüren mit Griff, 270° Öffnung mit Gummidichtung
- Schiebegriffe auf einer Seite der Struktur
- Umluftheizung mit einer Betriebstemperatur von 30°C bis 90°C
- Digitaler Thermostat für die Temperaturregelung
- Stromversorgung: 230 V 50/60 Hz
- Leistung: 2650 W
- 4 Räder Ø 160 mm, 2 schwenkbar mit Bremse und 2 feststehend
- Integrierter stoßfester schwarzer PVC-Stoßfänger am Umfang

*Abbildung rein indikativ.

INFORMATIONEN

- **Typologie** aufgewärmt
- **Eigenschaften** für GN

HOLITY.COM

Warmhalteschrank aus Edelstahl AISI 304 18/10 h314_182



Warmhalteschrank aus Edelstahl
AISI 304 18/10
h314_182

Typologie: Riscaldato

HOLITY.COM