



## Thermowagen mit 2 Becken h684\_102

Bain-Marie-Wagen mit 2 geformten Becken. Fassungsvermögen: 2 GN 1/1. Abmessungen: B.853 x T.712 x H.873 mm.

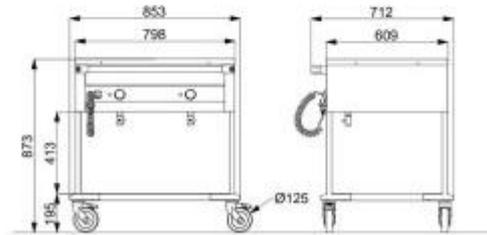
Der Thermospeisewagen ist ein Produkt, das sich besonders für die Gastronomie und den Catering-Service eignet, da er die Speisen auf einer idealen Temperatur hält und ein Auskühlen verhindert. Das Produkt besteht aus einer robusten Struktur aus rostfreiem Stahl AISI 304, die in 2 geformte Becken unterteilt ist. Jedes Becken hat abgerundete Kanten und eine eigene Temperaturregelung. Der Wagen kann 2 GN 1/1-Behälter mit einer Höhe von bis zu 20 cm aufnehmen (nicht im Lieferumfang enthalten). Mit dem praktischen Schiebegriff lässt sich der Wagen leicht schieben. Die Beheizung erfolgt durch elektrische Heizelemente mit mechanischem Thermostat.

### Technische Eigenschaften:

- Material: rostfreier Stahl AISI 304
- 2 geformte Becken
- Einzelne Temperaturregelung
- Fassungsvermögen: 2 GN 1/1
- Mechanischer Thermostat 30°/ 90°
- Doppelte Betriebskontrollleuchte
- Ergonomisches frontales und abnehmbares Bedienfeld
- Schiebegriff mit Kunststoffstützen
- Haken für Spiralkabel
- Abriebfester Stoßdämpfer
- 4 Räder Ø125, davon 2 mit Bremse
- Abmessungen: B.853 x T.712 x H.873 mm

## INFORMATIONEN

- **Volumen** 2 GN 1/1



## Thermowagen mit 2 Becken h684\_102

Volumen: 2 GN 1/1