



Professioneller Thermowagen h220159

Servier- und Mahlzeitentransportwagen, geeignet für 2 GN 1/1 Behälter. Temperatur: 0° - 90°C. Leistung. 1 kW. Abmessungen: B.650xT.820xH.855 mm.

Thermowagen mit doppelwandiger Wanne, ideal für die Ausgabe und den Transport von warmen Speisen; professionelle Ausrüstung, die sich hervorragend für Restaurants, Kantinen und Großküchen eignet. Einfaches Design Struktur aus Edelstahl; extrem widerstandsfähiges und hygienisches Material für den Kontakt mit Lebensmitteln. Der Wärmewagen für die Gastronomie ist mit einem Thermostat zur Einstellung der Temperatur von 0° bis 90°C und einem 3 m langen Spiralkabel ausgestattet. Dank seiner 4 Lenkrollen (zwei davon mit Bremsen) ist der Servierwagen leicht zu manövrieren und eignet sich für Büfets und Catering-Service.

Technische Daten:

- Material: rostfreier Stahl 18/10
- Fassungsvermögen: 2 GN 1/1 Behälter - Tiefe 200 mm
- Doppelwandige Wanne
- ON/OFF-Schalter mit Kontrollleuchte
- Heizungs-Kontrollleuchte
- Temperaturregelung: 0°C - 90°C
- 4 Lenkrollen Ø 125 mm (zwei mit Bremse - Bedienerseite)
- Spiralkabel: 3 Meter lang
- Schutzart: IPX4 nach EN 60529
- Leicht zu montieren
- Anschlusswert: 1 kW / 230 V / 50 Hz
- Abmessungen: B.650 x T.820 x H.855 mm
- Gewicht: 32 kg

GN-Behälter sind nicht im Lieferumfang enthalten.

INFO

- **Garantie** 1 Jahr
- **Volumen** 2 GN 1/1