



Wärmeschrankschrankwagen aus Edelstahl mit Klappdeckeln h314_171

Wärmeschrankschrankwagen mit Fach und Klappdeckel. Fassungsvermögen: 2x1/1GN h 200 mm. Leistung: 1650 W.

Professioneller Wärmewagen mit Schrank für Restaurants, Kantinen, Cateringservices und Snackbars, ideal zum Warmhalten von Speisen zum Servieren am Tisch. Er ist vollständig aus Edelstahl 18/10 AISI 304 gefertigt und verfügt über eine Struktur mit einem neutralen Fach und einer einzigen, abgerundeten Wanne ohne Kanten. Die Wanne hat eine tropffreie Schale und eine isolierte Doppelwand. Das darunter liegende Fach ist durch Flügeltüren verschlossen. Er ist mit wärmeisolierten oberen Deckeln ausgestattet, die sich in einer 180°-Ausparung öffnen lassen, die eine stabile Basis bieten und ideal sind, um Kondenswasser einzudämmen. Der Wagen ist für die Lagerung und den Transport von 2 GN 1/1 mit einer Höhe von 200 mm geeignet.

Technische Daten:

- Abmessungen: B. 905 x T. 680 x H. 1005 mm
- Material: rostfreier Stahl 18/10 AISI 304
- Leistung: 1650 W
- Für 2 GN 1/1 h. 200 mm
- Fassungsvermögen der Mahlzeiten: 40/50
- Abgerundetes Einzelbecken mit neutralem Fach
- Fehlen von Innenkanten
- Tropfsichere Schale und isolierte Doppelwand
- Unteres Fach mit Flügeltüren
- Deckel mit Klappe
- Mechanischer Thermostat 30°C - 90°C
- Aufgewickelter Elektrokabel mit CE-Stecker
- Kabelhaken
- Schiebegriff
- 2 Bockrollen
- 2 Lenkrollen mit Bremse
- Raddurchmesser: 125 mm
- Radmaterial: spurloses graues Gummi
- 4 schwarze PVC-Stoßstangen

*Abbildung rein indikativ.



Wärmeschrankwagen aus Edelstahl mit Klappdeckeln h314_171

Wärmeschrankwagen aus Edelstahl mit Klappdeckeln h314_171

Volumen: 2 GN 1/1

