Electrolux PROFESSIONAL

# Carrelli di servizio
# Carrello caldo banchetti 10 GN 2/1

**ARTICOLO N°** _____

**MODELLO N°** _____

**NOME** _____

**SIS #** _____

**AIA #** _____



**351156 (BT1021H)** Carrello caldo banchetti 10 GN 2/1

## Descrizione

**Articolo N°** _____

Costruito completamente in acciaio inox AISI 304 con pannelli a doppia parete. Maniglie ergonomiche per agevolare il trasporto. Riscaldamento tramite resistenze corazzate incoloy con regolazione termostatica della temperatura da 30 °C a 90 °C e visualizzatore digitale della temperatura. Regolazione dell''umidità e bacinella di contenimento acqua per umidificazione della camera interna.
Paracolpi perimetrale in gomma antitraccia. Montato su 4 ruote di cui 2 piroettanti con freno, di diametro 125 mm. Portata massima di 170 Kg.
In dotazione n. 10 griglie GN 2/1 in ferro zincato e cavo a spirale.

## Caratteristiche e benefici

- Temperatura impostabile da +30°C a +90°C, monitorata attraverso il display digitale per regolare la temperatura in base alle esigenze specifiche dei piatti caldi.
- Il carrello raggiunge la temperatura impostata di 90°C in circa 35 minuti.
- Riscaldamento a secco o ad aria idratata per impedire che il cibo si secchi.
- In grado di contenere bacinelle GN 2/1 E GN 1/1 o piatti posizionati su griglie (griglie incluse).
- Maniglie ergonomiche per facilitare la movimentazione.
- In conformità dei principali enti di certificazione internazionali e marchio CE.

## Costruzione

- Realizzato con pannelli in acciaio inox AISI 304 a doppia parete coibentati.
- Paraurti perimetrali di grandi dimensioni, porte e maniglie progettate per migliorare l'assorbimento degli urti.
- Fornito con 2 ruote fisse e 2 piroettanti con freno Ø125 mm.
- Dotato di cavo a spirale.

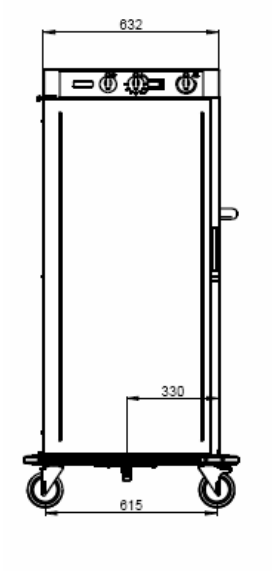
## Accessori opzionali

- Coppia di griglie GN 2/1 in acciaio AISI 304 PNC 922175 ❑

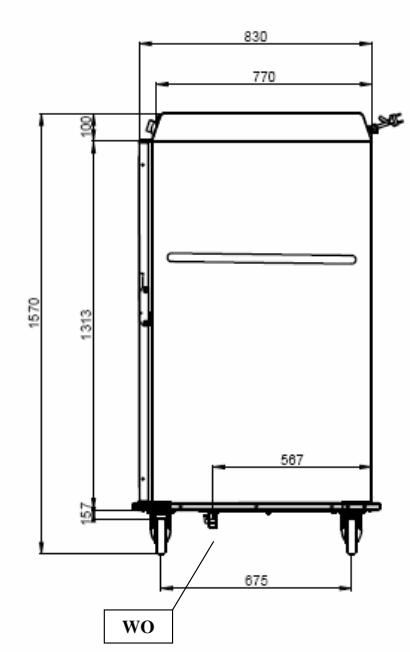
**Approvazione:** _____

# Carrelli di servizio
# Carrello caldo banchetti 10 GN 2/1

Fronte

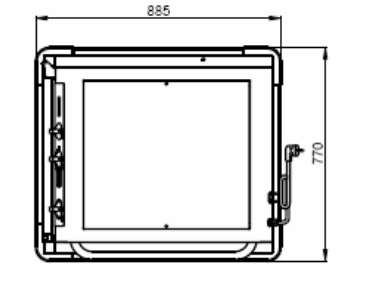



Lato




D = Scarico acqua
EI = Connessione elettrica

Alto




## Elettrico

| | |
|---|---|
| **Tensione di alimentazione:** | 230 V/1N ph/50/60 Hz |
| **Watt totali:** | 2.7 kW |

## Informazioni chiave

| | |
|---|---|
| **GN 2/1 containers - 100** | ISO 9001; ISO 14001 |
| **GN 1/1 containers - 100** | ISO 9001; ISO 14001 |
| **Load capacity** | 170 kg |
| **Dimensioni esterne, larghezza:** | 770 mm |
| **Dimensioni esterne, profondità:** | 885 mm |
| **Dimensioni esterne, altezza:** | 1570 mm |
| **Peso netto:** | 130 kg |



L'azienda si riserva il diritto di apportare modifiche ai prodotti senza preavviso