

## Preparación Premium 2000 mm Hot Cupboard with Upstand

ARTÍCULO # \_\_\_\_\_

MODELO # \_\_\_\_\_

NOMBRE # \_\_\_\_\_

SIS # \_\_\_\_\_

AIA # \_\_\_\_\_


**133097 (TC2010EN)**

 Mesa CALIENTE 2000 mm  
 con Alzatina 100 mm, 1  
 estante y 2 puertas  
 correderas, (6 patas)

### Descripción

#### Artículo No. \_\_\_\_\_

Mesa CALIENTE 2000 mm con Alzatina 100 mm, 1 estante y 2 puertas correderas, (6 patas) - Plano de trabajo de 50 mm en acero inoxidable AISI 304, 1,5mm de espesor, insonorizado, bordes antigoteo y esquinas soldadas - Estructura interna soldada en acero inoxidable - Refuerzo de la parte superior en acero inoxidable - Alzatina de 100mm de altura, con radio de 10mm - Estante intermedio en acero inoxidable AISI 304 que se puede ajustar a 3 alturas diferentes - Base del estante en acero inoxidable AISI 304, espesor de 1mm reforzado con barras de apoyo de 1,5mm de espesor en acero inoxidable AISI 304 - 2 puertas correderas insonorizadas de acero inoxidable AISI 304 - Estructura soldada para una robustez máxima - Flujo de aire caliente que garantiza una temperatura uniforme en toda la mesa y también por debajo del estante intermedio - Termostato con display digital que permite ajustar la temperatura hasta 75°C - Patas en acero inoxidable AISI 304 y altura de 200mm, regulables en altura (-50+20mm)

### Características técnicas

- Específico para mantener los platos calientes.
- Mangos de acero inoxidable para una mejor higiene y fiabilidad.
- Termostato con pantalla digital para el control interno de la temperatura.
- Robustez, estabilidad y fiabilidad de la mesa exactamente comprobadas.

### Construcción

- Estructura interna soldada en acero inoxidable garantizando una estabilidad y robustez superior.
- Panel de la base con un perfil de 40mm de alto, tiene un grosor 8/10 con bordes redondeados y barra de refuerzo. Está soldado a las patas para una mayor robustez de la estructura.
- Panel de la base en acero inoxidable AISI 304, espesor 10/10 reforzado con barras de apoyo en acero inoxidable AISI 304.
- Estante intermedio en acero inoxidable con esquinas reforzadas y refuerzo transversal en acero inoxidable.
- Revestimiento trasero completamente soldado en acero inoxidable.
- Fabricación resistente completamente en acero inoxidable AISI 304 para ofrecer la máxima durabilidad.
- Patas en acero inoxidable 304 AISI, altura 150mm y diámetro de 54mm, ajustables entre -35/+25 mm.
- Alzatina de 100 mm de alto con un radio de 10 mm y una profundidad de 13 mm.

### accesorios opcionales

- ESTANTE SUPERIOR, NEUTRO, UN NIVEL, 2000 MM PNC 132969 ☐
- ESTANTE SUPERIOR, LED Y CERÁMICA, UN NIVEL, 2000 MM PNC 132993 ☐
- Set de 4 ruedas (2 con freno) diámetro 125 mm para bases armario PNC 855299 ☐

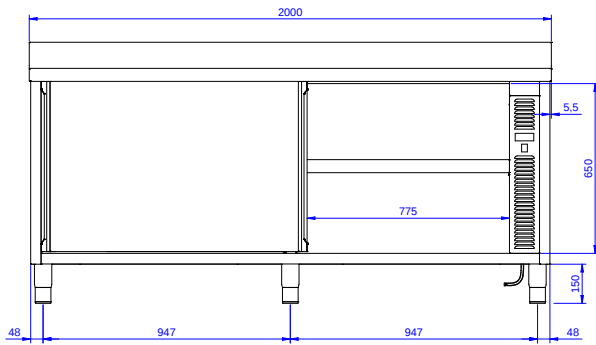
Aprobación: \_\_\_\_\_



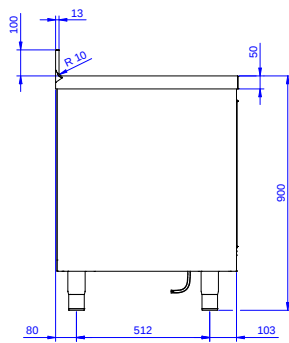
**Electrolux**  
PROFESSIONAL

## Preparación Premium 2000 mm Hot Cupboard with Upstand

Alzado

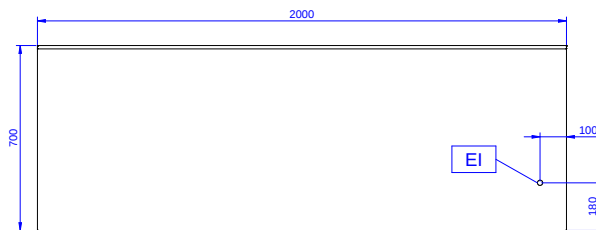


Lateral



EI = Conexión eléctrica (energía)

Planta



Preparación Premium  
2000 mm Hot Cupboard with Upstand

La Empresa se reserva el derecho de modificar especificaciones sin previo aviso

2026.08.11

**Eléctrico**

|                       |                          |
|-----------------------|--------------------------|
| Suministro de voltaje | 220-240 V/1N ph/50/60 Hz |
| Total watos           | 2.4 kW                   |

**Info**

|                                     |              |
|-------------------------------------|--------------|
| Ancho del armario                   | 1830 mm      |
| Fondo del armario                   | 645 mm       |
| Alto del armario                    | 610 mm       |
| Temperatura del armario             | 50-75 °C     |
| Dimensiones externas, ancho         | 2000 mm      |
| Dimensiones externas, fondo         | 700 mm       |
| Dimensiones externas, alto          | 1000 mm      |
| Dimensiones alzatina , alto         | 100 mm       |
| Dimensiones alzatina , fondo        | 13 mm        |
| Dimensiones alzatina, radio         | R=10         |
| Número y tipo de puertas            | 2 deslizante |
| Espesor de la superficie de trabajo | 50 mm        |
| Peso neto                           | 75 kg        |