ZANUSSI PROFESSIONAL

ARTICOLO N°

MODELLO N°

NOME

SIS #

AIA #

Carrelli di servizio
Carrello caldo banchetti 10 GN 2/1



351156 (BT1021H) Carrello caldo per bachetti - 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.

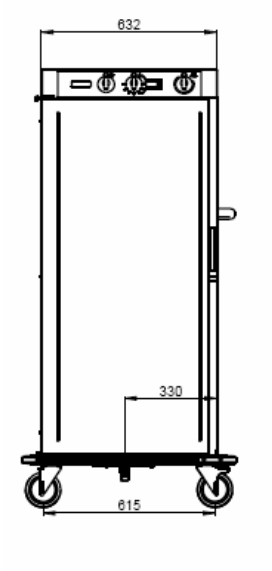
Accessori opzionali

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

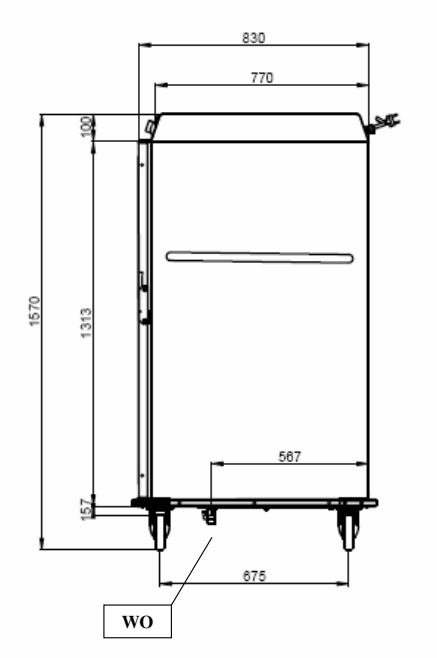
Approvazione:

Carrelli di servizio
Carrello caldo banchetti 10 GN 2/1

Fronte

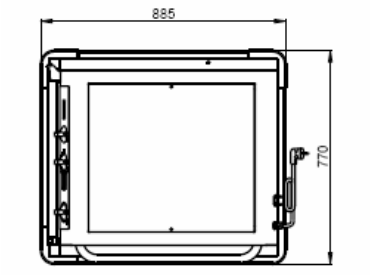


Lato



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 Gastronorm -100	ISO 9001; ISO 14001
GN 1/1 Gastronorm - 100	ISO 9001; ISO 14001
Capacità di carico:	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

2026.11.19