



METALTECNICA
Italian catering equipment

Cod. 026.AC



CHARIOTS THERMIQUES POUR DISTRIBUTION DE REPAS

Code	Longueur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)	GN	Puissance (w)	Poids (kg)
026.AC	1185	660	900	3XGN1/1	2000	48
026.AC/M	1185	660	900	3XGN1/1	2000	48

Code article : 026.AC - 026.AC/M

Description : CHARIOT THERMIQUE BAIN MARIE (GN exclus)

Matériel : Structure entièrement en acier inoxydable AISI304 18/10, satiné,
Finition Scotch Brite

Code HS : 8419.81.80

Tension : 230 V

Fréquence : 50/60 Hz

Marque : **CE**

CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT:

- Structure entièrement en acier inox AISI 304,18/10 complètement soudée.
- Cuve à double paroi.
- Chauffé par résistance électrique à sec et bain-marie dans la cuve.
- Contrôle de la température par thermostat numérique 30° - 90° C°.
- Câble électrique en spirale avec prise Schuko.
- N.4 roues pivotantes en caoutchouc gris, N.2 avec frein Ø 125 mm.
- Capacité 3 GN 1/1 h 200 (50-60 repas).
- 026.AC/M version avec thermostat mécanique 30° - 90° C°.

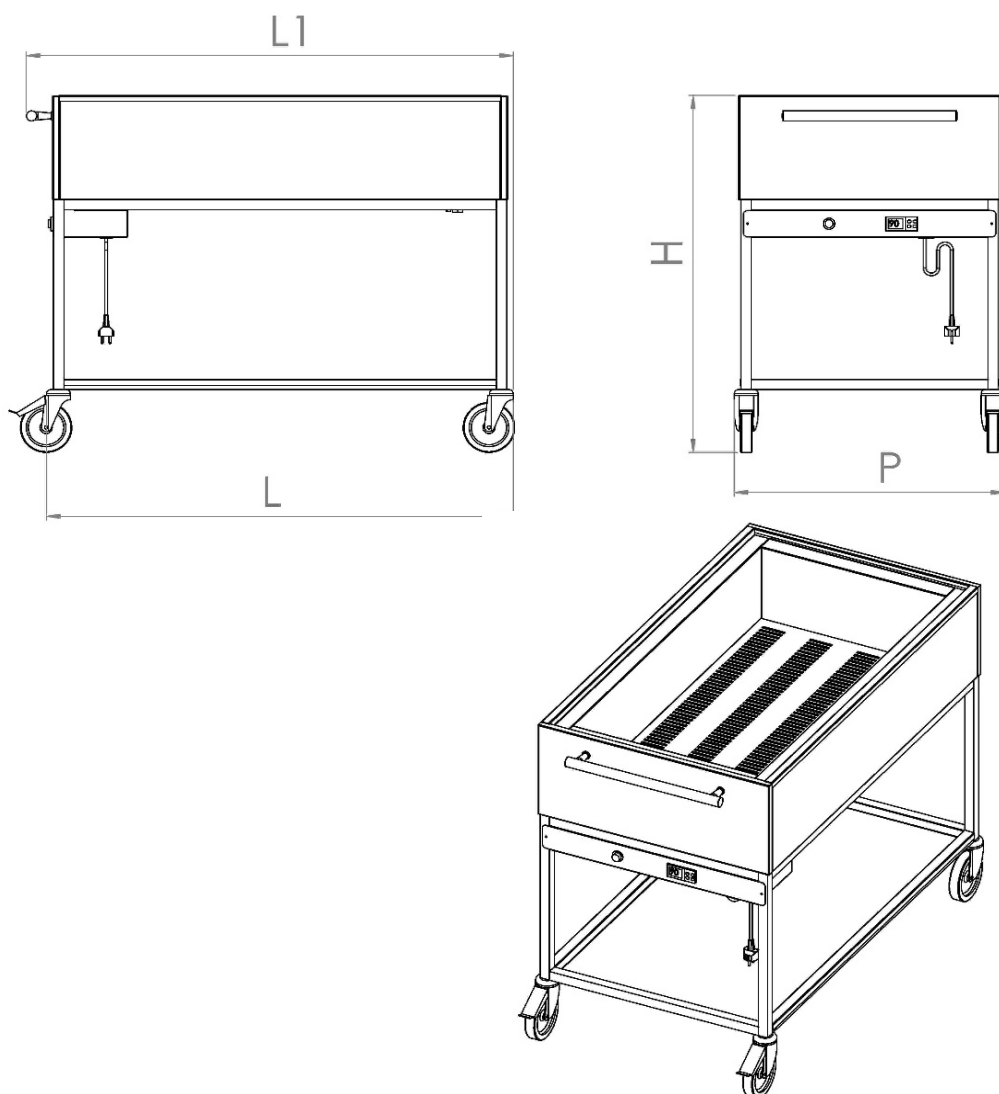
Metaltecnica Produzioni srl

metaltecnica.com | info@metaltecnica.com



METALTECNICA
Italian catering equipment

ART. 026.AC



Code	Lounger(mm) L	Lomgeur (mm) L1	Profondeur (mm) P	Hauteur (mm) H	GN
026.AC	1135	1185	660	900	3XGN1/1
026.AC/M	1135	1185	660	900	3XGN1/1

CHARIOTS THERMIQUES POUR DISTRIBUTION DE REPAS

Metaltecnica Produzioni srl

metaltecnica.com | info@metaltecnica.com