

Chariots bain-marie



Speisenausgabewagen Bedienung auf langer Seite

- GN 2 x 1/1
- 200 mm tief
- Fahrbar
- wasserbeheizt

Chariot bain-marie Commande sur le côté large

- GN 2 x 1/1
- profondeur 200 mm
- à roulettes
- chauffé à l'eau



Speisenausgabewagen GN 2 x 1/1 fahrbar und wasserbeheizt Chromnickelstahl CNS 18/10

- Abmessung: B 850 x T 700 x H 900 mm
- 200 mm tief
- Temperaturbereich von 30° C bis 90° C
- Becken doppelwandig, mit Ablasshahn
- Thermostat stufenlos regelbar je Becken
- Ein-/Ausschalter mit Kontrolllampe
- Aufwärmkontrolllampe
- 4 Lenkrollen, Ø 125 mm
(2 mit Feststellbremsen an der Bedienerseite)
- Anschlagspuffer an den Rollen
- Spiralanschlusskabel 3 m lang
- Schutzart nach EN 60529: IPX4
- Anschlusswert: 1NAC 230V - 1.4 kW
- Gewicht: 32 kg

Best.-Nr.: 200.282L

Lieferung ohne GN-Behälter!
(Zubehör siehe Gastronorm-Behälter)



Chariot bain-marie GN 2 x 1/1 à roulettes, chauffé à l'eau acier inoxydable CNS 18/10

- Dimensions: L 850 x P 700 x H 900 mm
- Profondeur: 200 mm
- Plage de température de 30° C à 90° C
- Bac à double paroi avec robinet de vidange
- Thermostat à réglage progressif par bac
- Interrupteur marche/arrêt avec veilleuse
- Voyant de chauffe
- 4 roulettes pivotantes Ø 125 mm
(dont 2 avec pédale de frein fixe du côté de l'utilisateur)
- Tampon de butée sur les roulettes
- Cordon électrique spiralé, longueur 3 m
- Puissance: 1NAC 230V - 1.4 kW
- Poids : 32 kg

Référence: 200.282L

Livraison sans bac GN!
(Accessoires: Voir bacs gastronomie)