



## CARRELLO PORTAPIATTI CABINATO REFRIGERATO

### Descrizione

Carrello portapiatti cabinato refrigerato. Struttura in acciaio inox 18/10 AISI 304. Temperatura di utilizzo da +5° a +15° C. Portata 92 piatti max 28-32 cm, disposti su 4 file plastificate. Base solida su 4 ruote piroettanti, 2 con freno; 4 comode maniglie che rendono il carrello facile da spostare e consentono una velocizzazione del servizio. Unità condensatrice refrigerante statica con assorbimento W 300 Kcal/h 265 gas refrigerante 134A. Interruttore d'accensione luminoso. Controllo della temperatura tramite termostato digitale, cavo di alimentazione 230 V. All'interno del vano è posta una comoda vaschetta per la raccolta della condensa doppia apertura, griglia porta piatti fissa, portata 92 piatti 28-32 cm mm 650x650x1900



### Scheda tecnica

MODELLO	
FORNITORE	METALTECNICA PRODUZIONI SRL
CODICE	MZ346.MR
CODICE KIPRO	
NAZIONE PRODUZIONE	ITALIA

Riferimenti

D-TAG	
CARRELLO TERMICO DISTRIBUZIONE PASTI / PORTAPIATTI PRONTI	
NUMERO PIATTI	92,00

Caratteristiche



LARGHEZZA (mm)	750
PROFONDITÀ (mm)	780
ALTEZZA (mm)	2.030
VOLUME (m <sup>3</sup> )	0,79
PESO (kg)	98,00

Dimensioni prodotto

LARGHEZZA (mm)	700
PROFONDITÀ (mm)	700
ALTEZZA (mm)	1.860
VOLUME (m <sup>3</sup> )	0,91
PESO (kg)	104,00

Dimensioni imballaggio