

- Costruzione interamente in acciaio Inox 18/10 AISI 304.
- Adatti per il trasporto e la distribuzione dei pasti in ospedali, case di cura, etc. ed il mantenimento in caldo delle pietanze.
- Cassa coibentata con sportelli con apertura a 180° a tutta luce.
- Mantenimento interno della temperatura mediante resistenze elettriche a 220V mono, complete di termostato regolabile, cruscotto comandi, presa e cavo per alimentazione.
- Telaio di base in acciaio verniciato e paraurti perimetrale in gomma.
- Struttura montata su N.4 ruote su piastra.
- Marcatura CE.



## Porta Teglie



### accessori

- Teglia Inox per modello 340 dim. mm. 620x385x25h
- Teglia Inox per modello 350 dim. mm. 860x510x25h

mod.	caratt. interno vano	dotazione	potenza max	peso kg	diam. ruote	dim. est.
340	N.9 guide spazio luce 64 mm	N.3 teglie Inox 620x385x25h	Kw 1,25	70	150	940x540x950h
350	N.12 guide spazio luce 64 mm	N.3 teglie Inox 860x510x25h	Kw 2,0	110	200	1180x680x1190h



## Porta Vassoi a misura Euronorm e Gastronorm



### accessori

- Vassoio Inox lisci dim. mm. 500x375
- Vassoio Inox sagomato porta piatti dim. mm. 520x375

mod.	caratt. interno vano	dotazione	potenza max	peso kg	diam. ruote	dim. est.
330	N.12 guide spazio luce 64 mm	N.6 vassoi Inox 375x500 o 375x520	Kw 2,0	70	150	660x650x1150h
360	N.2 vani separati riscaldamento indipendente N.12+12 guide spazio luce 64 mm	N.12 vassoi Inox 375x500 o 375x520	Kw 2,0	110	180	1180x680x1170h