



METALTECNICA
Italian catering equipment

Carrelli



Distributore piatti riscaldato, n.4 colonne regolabili, capacità 200/240 piatti, diam. piatti 28/32 cm, 2000W - CSG/4C

Dimensioni:

Lunghezza: 1130,0 mm

Profondità: 990,0 mm
Altezza: 1060,0 mm
Peso: 106,0 kg
Volume: 1,19 mq
Lunghezza confezione: 1230,0 mm
Profondità confezione: 1090,0 mm
Altezza confezione: 1260,0 mm
Peso confezione: 116,0 kg
Volume confezione: 1,69 mq

Descrizione:

Distributore piatti riscaldato, n.4 colonne regolabili, capacità 200/240 piatti, diam. piatti 28/32 cm, 2000W. Realizzato totalmente in acciaio inox 18/10 con 2 ruote fisse e 2 girevoli con freno diam. 125mm, paracolpi angolari. Regolazione termostatica digitale +30°/+90°C - 230V - 50/60Hz. Coperchi inclusi.

Varianti:

| Modello |
|---|
| CSL/4C - Distributore piatti riscaldato, n.4 colonne fisse, capacità 200/240 piatti, diam. piatti 16/21 cm, 2000W |
| CSP/4C - Distributore piatti riscaldato, n.4 colonne regolabili, capacità 200/240 piatti, diam. piatti 18/28 cm, 2000W |