



**METALTECNICA**  
Italian catering equipment

---

## Carrelli

---



Distributore piatti riscaldato, n.1 colonna regolabile, capacità 50/60 piatti, diam. piatti 18/28 cm, 900W - CSP/1C

### **Dimensioni:**

Lunghezza: 600,0 mm

Profondità: 480,0 mm  
Altezza: 1060,0 mm  
Peso: 36,0 kg  
Volume: 0,31 mq  
Lunghezza confezione: 750,0 mm  
Profondità confezione: 750,0 mm  
Altezza confezione: 1260,0 mm  
Peso confezione: 46,0 kg  
Volume confezione: 0,71 mq

### Descrizione:

Distributore piatti riscaldato, n.1 colonna regolabile, capacità 50/60 piatti, diam. piatti 18/28 cm, 900W. 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. Coperchio incluso.

### Varianti:

| Modello                                                                                                                                                                |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>CSG/1C</b> - Distributore piatti riscaldato, n.1 colonna regolabile, capacità 50/60 piatti, diam. piatti 28/32 cm, 900W                                             |
| <b>CSG/1S</b> - Distributore piatti riscaldato, n.1 colonna regolabile, capacità 50/60 piatti, diam. piatti 28/32 cm, 900W. Versione statica con termostato meccanico. |
| <b>CSL/1C</b> - Distributore piatti riscaldato, n.1 colonna fissa, capacità 50/60 piatti, diam. piatti 16/21 cm, 900W                                                  |
| <b>CSL/1S</b> - Distributore piatti riscaldato, n.1 colonna fissa, capacità 50/60 piatti, diam. piatti 16/21 cm, 900W. Versione statica con termostato meccanico.      |
| <b>CSP/1S</b> - Distributore piatti riscaldato, n.1 colonna regolabile, capacità 50/60 piatti, diam. piatti 18/28 cm, 900W. Versione statica con termostato meccanico. |