

Carrello bagnomaria riscaldato

Scheda tecnica dell'articolo 0164197 | SPA 2EB



Simile all'illustrazione, con riserva di modifiche tecniche, senza decorazione.

Dati tecnici

Carico utile:	110
Potenza:	1400 W
Tensione di attacco:	220 V
Corrente nominale:	6,0 A
Classe di protezione:	Classe I
Frequenza:	50 Hz
Peso:	36 kg
Larghezza:	924 mm
Profondità:	677 mm
Altezza:	900 mm

Carrello bagnomaria in versione riscaldata per il trasporto e la distribuzione di pasti in contenitori GN.

Carrello realizzato con struttura autoportante ed igienica in acciaio inox. Design a giorno con vasche saldate senza giunture e completamente isolate, riscaldabili sia a bagnomaria che a secco, con indicazione del livello di riempimento per il riscaldamento a bagnomaria. Ciascuna vasca adatta all'inserimento di un contenitore GN 1/1-200 o sottomultipli. La speciale inclinazione del fondo consente lo svuotamento completo delle vasche tramite rubinetti a sfera da 1/2 pollice regolabili dall'esterno, dotati di protezione contro l'apertura accidentale. La loro impostazione è facilmente visibile anche a distanza. Riscaldamento tramite resistenze tubolari in acciaio inox, azionabili con un interruttore di accensione/spegnimento posto sul frontale, dotato di spia luminosa di controllo integrata e regolabile con termostati ergonomici, ben visibili anche a distanza, con limitazione della temperatura secondo VDE. Cavo di alimentazione elettrica spiralato con spina ad angolo e dispositivo di aggancio sul lato posteriore. Telaio saldato, realizzato in tubo quadro, con ripiano sottostante completamente saldato, con bordi ripiegati e smussati. Quattro massicci paraurti tondi in polietilene nella parte inferiore, nonché due maniglie di spinta ergonomiche con integrati paraurti ai due angoli superiori proteggono sia l'intero carrello sia le pareti circostanti contro danneggiamenti. Carrello dotato di 4 ruote girevoli, 2 con freno, Ø 125 mm, con fissaggio a perno.

Data della richiesta: 25.02.2026,
04:10:45

Tutti i dati/le misure sono approssimativi, con riserva di modifiche tecniche. © Hupfer