CARRO MANT/REFRIGERADO HFT102E 10X2/1-20X1/1 230V

Código 2185.592

"Seja cru ou cozido, os alimentos devem ser armazenados da maneira ideal até serem necessários e consumidos.
Oferece excelente desempenho, adequado para o negócio de catering profissional mais exigente.
O isolamento perfeito do equipamento, a sua tranqüilidade e a facilidade de serem transportados tornam as operações de banquete e serviço fáceis de lidar, com total segurança e conveniência. Além disso, a gama fria de produtos oferece benefícios tangíveis em termos de racionalização de processos, economizando energia e preserva a integridade e a atratividade dos pratos.
Isolamento altamente eficiente e grosso, invólucro injetado com espuma de poliuretano sem CFC
Refrigeração através do evaporador refrigerado a ar
Montado em quatro rodízios, dois dos quais com freio
Alças ergonômicas para empurrar e guiar
Fácil acesso para manutenção e reparação"

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Característica	Unidade	Valor
Dimensões	mm	820x875x1765
Capacidade Tabuleiros	GN1/1	20
Capacidade Tabuleiros	GN 1/2	N
Capacidade Tabuleiros	GN 2/1	10
Pratos	230-310	32
Espaço Entre Guias	mm	70
Peso Liquido	kg	144
Potência	kW	0,9
Tensão	V	230

IVA não incluído | Reservados os direitos de modificar modelos, imagens, preços e dados técnicos