


**FICHE TECHNIQUE**

<b>alimentation électrique</b>	Monofase
<b>Volts</b>	V 230/1
<b>fréquence (Hz)</b>	50
<b>puissance (KW)</b>	3
<b>largeur (mm)</b>	1320
<b>profondeur (mm)</b>	750
<b>hauteur (mm)</b>	2000

**DESCRIPTION PROFESSIONELLE**

**Chariot de MAINTENANCE à CHAUD avec chauffage VENTILÉ, pour 36 plateaux 600x400 mm, avec un pas de 77 mm entre guides :**

- réalisé entièrement en **tôle d'acier inoxydable AISI 304-18/10, finition Scotch-Brite** ;
- **structure à double paroi** , réalisée avec **des panneaux sandwich isolés** avec du polyuréthane expansé et de l'aluminium positionnés entre les deux parois en tôle ;
- **Porte d'entrée battante s'ouvrant à 270°** avec **joint d'étanchéité en caoutchouc** et **poignée à ouverture rapide** ;
- **paire de poignées de poussée** positionnées **sur les deux côtés courts** , avec supports de poignée **en PVC** , tube de poignée **en acier inoxydable AISI 304-18/10** , les **poignées peuvent également être utilisées avec les portes ouvertes** ;
- interrupteur d'alimentation éclairé avec **voyant de présence secteur** ;
- **température contrôlée** par un **thermostat-thermomètre numérique** , un voyant rouge indique que la résistance fonctionne ;
- **système de CHAUFFAGE VENTILÉ amovible pour un nettoyage facile et pratique** ;
- supports **internes profilés en L, profondeur 30 mm, pas 77 mm** ;
- **roues d'un diamètre de 125 mm** , deux **pivotantes** avec frein et **deux fixes** avec support en acier galvanisé ;
- **pare-chocs périmétrique en caoutchouc antidérapant gris.**
- **ACCESSOIRES EN OPTION :**
- **Serrure de porte;**
- **Humidificateur manuel.**

**FABRIQUÉ EN ITALIE**

CODE	DESCRIPTION	PRIX/LIVRAISON
------	-------------	----------------

**MZ691.AP**

Chariot de maintien à chaud avec chauffage ventilé, 2 portes, pour 36 plaques à pizza ou pâtisserie 600x400 mm, espacement entre guides 77 mm, V. 230/1, Kw 3.0 - dimensions 1220x790x1995h mm

**€ 2.619,05**

*TVA exclue*

**Expédition à calculer**

**Livraison 15 à 25 jours**