



CODE	DESCRIPTION	PRIX/LIVRAISON
MZ690.AG	Chariot DE MAINTIEN À CHAUD avec CHAUFFAGE VENTILÉ, Température réglable de +30° à + 90°C. , 1 porte, capacité 18 casseroles Gastro-Norm 1/1, PAS entre GUIDES 77 mm, V. 230/1, Kw 2.0, dimensions 670x790x1995h mm	€ 1.457,77 TVA exclue Expédition à calculer Livraison 8 à 15 jours

DESCRIPTION PROFESSIONELLE

Chariot de MAINTENANCE CHAUD VENTILÉ , pour 18 casseroles Gastro-Norm 1/1, avec pas de 77 mm entre les guides :

- entièrement réalisé en **tôle d'acier inoxydable AISI 304-18/10, finition Scotch-Bríte** ;
- **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 avant battante ouvrant à 270°** avec **joint en caoutchouc** et **poignée d'ouverture à bouton-pression** ;
- **paire de poignées de poussée** positionnées **sur les deux côtés courts** , avec supports de poignée en **PVC** , tube de préhension en **acier inoxydable AISI 304-18/10** , les **poignées** peuvent être **utilisées même avec les portes ouvertes** ;
- interrupteur d'alimentation lumineux avec **voyant de présence secteur** ;
- **température contrôlée** par un **thermostat-thermomètre numérique** , de **+ 30° à 90°C.** - un voyant rouge signale le fonctionnement de la résistance ;
- **système de chauffage ventilé amovible pour un nettoyage facile et pratique** ;
- **supports internes avec profils en « C » avec fonction anti-basculement, pas de 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 anti-trace gris.**
- **ACCESSOIRES OPTIONNELS:**
- **Verrou;**
- **Humidificateur manuel.**

Marquage CE
FABRIQUÉ EN ITALIE

FICHE TECHNIQUE

alimentation électrique	Monofase
Volts	V 230/1
fréquence (Hz)	50
puissance (KW)	2
largeur (mm)	770

profondeur (mm)	750
hauteur (mm)	2000