



CODE	DESCRIPTION	PRIX/LIVRAISON
MZ691.AP	Chariot de MAINTIEN AU CHAUD avec CHAUFFAGE VENTILÉ, 2 PORTES, pour 36 PLAQUES À Pizza ou Pâtisserie mesurant 600x400 mm, Pas entre guides 77 mm, V. 230/1, Kw 3.0 - dimensions 1220x790x1995h mm	Livraison 8 à 15 jours

DESCRIPTION PROFESSIONELLE

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

- entièrement réalisé 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 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** , un voyant rouge signale le fonctionnement de la résistance ;
- **système de CHAUFFAGE VENTILÉ amovible** pour un **nettoyage facile et pratique** ;
- **supports profilés internes 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 anti-trace gris**.
- **ACCESSOIRES OPTIONNELS:**
- **Verrou;**
- **Humidificateur manuel.**

FABRIQUÉ EN ITALIE

FICHE TECHNIQUE

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

