

Chariot buffet W4110-200U



Description

La solution de buffet mobile au design en bois moderne – le chariot de buffet avec protection contre les postillons et la toux et éclairage LED peut accueillir 4 récipients GN 1/1 GN et maintient les plats au chaud de manière douce et appétissante grâce au principe du bain-marie.

Caractéristiques

• Puissance :	3,016 kW 230 V 50 Hz
• Plage de température :	de 30 °C à 90 °C
• Glissière à plateaux :	Oui
	Rabattable
	Dimensions : L 1.495 x P 250 mm
• Taille de la cuve, format GN :	4 x 1/1 GN
• Témoin lumineux de contrôle :	Marche/arrêt
• Robinet de vidange :	Oui
• Type de câble de raccordement :	Câble en spirale
• Longueur du câble :	1,6 m
• Protection contre les postillons et la toux :	Oui
• Éclairage :	LED
	commutable séparément
• État lors de la livraison :	Monté
• Propriétés :	Cuve en acier inoxydable
• Couleur :	Orme
• Non fourni :	Récipients GN

► Continuer à la page suivante



► Chariot de buffet pour plats chauds



- Conçu pour
 - ✓ 4 x 1/1 GN
 - ✓ Profondeur max. des récipients GN : 200 mm



- Avec glissière à plateaux
 - ✓ Rabattable
 - ✓ Dimensions : L 1 495 x P 250 mm



- Éclairage
 - ✓ LED
 - ✓ Commutable séparément

Chariot buffet W4110-200U

- Profondeur max. du récipient GN : 200 mm
- Compris : 4 barres : longueur 528 mm, largeur 30 mm
- Matériau : Bois, stratifié
Acier inoxydable
Plastique
- Remarque importante : -
- Nombre de cuves : 1
- Roulettes de direction : 6 roulettes de direction, 2 roulettes avec frein
- Dimensions : L 1 495 x P 1 250 x H 1 520 mm
- Poids : 133,5 kg

