

Carrello Refrigerato 20 GN 1/1 Portateglie, 290 Litri, Acciaio Inox AISI 304 con Ruote

MODELLO: G-HR290

Dimensioni esterne

L 830 x P 672 x H 2030 mm

1.110,00 € + IVA

Consegna in 3-5 gg

Dimensioni esterne	L 830 x P 672 x H 2030 mm
Dimensioni interne	L 650 x P 395 x H 1430 mm
Dimensione teglie	GN1/1-530mm x 325mm
Potenza	220 W
Voltaggio	Monofase - 230 V
Alimentazione	230V/1N/50Hz
Temperatura	-2°C a +8°C
Gas refrigerante	R600a
Capacità teglie	20 teglie GN1/1(530 x 325mm)
Spessore isolamento	60 mm
Max temperatura/ Umidità ambiente	+40°C / 55% HR

Classe energetica	D
Disponibilità	Disponibile a Magazzino
Dotazione di serie	4 ruote piroettanti da 125 mm 2 con freno, cavo con presa, paracolpi in gomma.
Cavo di collegamento alla rete	Cavo e presa inclusi
Refrigerazione	Ventilata
Sbrinamento	Automatico
Porta	Reversibile
Controllo temperatura	Elettronico
Tipologia carrello	Portateglie refrigerato
Materiale carrello	Acciaio ino x AISI 304
Normative	CE disponibile

Descrizione

Carrello Refrigerato 20 GN 1/1 Portateglie, 290 Litri, Acciaio Inox AISI 304 con Ruote

Il **carrello refrigerato portateglie GN 1/1** è la soluzione professionale ideale per **ristoranti, hotel, mense, catering e laboratori alimentari** che necessitano di conservazione sicura e organizzata delle preparazioni gastronomiche. Progettato per garantire **massima efficienza refrigerante, robustezza e praticità**, questo carrello offre una capacità fino a **20 teglie GN 1/1**.

Struttura professionale in acciaio inox AISI 304

La struttura interna ed esterna è realizzata interamente in **acciaio inox AISI 304**, materiale igienico, resistente alla corrosione e facile da pulire, ideale per l'uso intensivo in ambienti professionali. Le **maniglie laterali** facilitano la movimentazione, mentre i **paracolpi in gomma** proteggono la struttura durante l'utilizzo quotidiano.

Refrigerazione ventilata ad alte prestazioni

Il sistema di **refrigerazione ventilata** assicura una distribuzione uniforme del freddo all'interno del vano, mantenendo una temperatura costante compresa tra **-2°C e +8°C**, perfetta per la conservazione degli alimenti. Lo **sbrinamento automatico** e il **controllo elettronico della temperatura** garantiscono semplicità di gestione e affidabilità nel tempo.

Massima capacità e mobilità

Con una **capacità di 290 litri**, il carrello può contenere **20 teglie GN 1/1 (530x325 mm)**. È dotato di **4 ruote piroettanti da 125 mm**, di cui **2 con freno**, per una movimentazione sicura e stabile anche a pieno carico. La **porta reversibile** consente un'installazione flessibile in qualsiasi ambiente di lavoro.

Caratteristiche tecniche

- **Tipologia:** Carrello portateglie refrigerato GN 1/1
- **Capacità:** 20 teglie GN 1/1 (530x325 mm)
- **Volume utile:** 290 litri
- **Temperatura di esercizio:** -2°C / +8°C
- **Refrigerazione:** Ventilata
- **Sbrinamento:** Automatico
- **Gas refrigerante:** R600a
- **Potenza:** 220 W
- **Alimentazione:** 230V / 1N / 50Hz
- **Classe energetica:** D
- **Isolamento:** 60 mm
- **Temperatura ambiente max:** +40°C / 55% HR

Dimensioni

- **Esterne:** L 830 x P 672 x H 2030 mm
- **Interne:** L 650 x P 395 x H 1430 mm

Dotazione di serie

- 4 ruote piroettanti Ø 125 mm (2 con freno)
- Cavo con presa

- Paracolpi in gomma