

Carrello portateglie armadiato e riscaldato per 20 teglie GN2/1

MODELLO: HE540

1.085,00 € + IVA

Richiedi tempi di consegna

Dimensione teglie	GN2/1-650mm x 530mm
Potenza	1,5 KW
Voltaggio	Monofase - 230 V
Alimentazione	230 V/ 1 N/ 50 Hz
Temperatura	da +30°C a +90°C
Capacità teglie	20 teglie GN 2/1 (650 x 530 mm)
Spessore isolamento	60 mm

Dotazione di serie	4 ruote piroettanti da 125 mm 2 con freno, cavo con presa, serratura con chiave.
Cavo di collegamento alla rete	Cavo e presa inclusi
Porta	Non reversibile
Tipologia comandi	Comandi meccanici
Tipologia carrello	Portateglie riscaldato
Materiale carrello	struttura in acciaio ino x
Normative	CE disponibile

Descrizione

Carrello Portateglie Armadiato e Riscaldato GN 2/1 in Acciaio Inox AISI 304 – Capacità 20 Teglie.

Il **carrello portateglie armadiato e riscaldato GN 2/1** è la soluzione ideale per il settore HORECA, progettato per garantire massima efficienza nel mantenimento e trasporto di alimenti caldi in totale sicurezza. **Perfetto per ristoranti, hotel, catering e mense professionali, questo carrello unisce robustezza, praticità e prestazioni elevate.**

Realizzato interamente **in acciaio inox AISI 304**, assicura resistenza alla corrosione, igiene e facilità di pulizia, rispondendo agli standard professionali più elevati. La **struttura armadiata con isolamento da 60 mm** consente un'eccellente conservazione del calore, mentre il sistema di **riscaldamento ventilato regolabile da 30°C a 90°C** garantisce una distribuzione uniforme della temperatura.

Dotato di **termostato meccanico esterno**, posizionato sopra la porta per un controllo rapido e intuitivo, il carrello mantiene una temperatura di

70°C fino a un’ora dallo spegnimento, ottimizzando i consumi energetici e preservando la qualità degli alimenti.

La capacità interna di 540 litri **permette di contenere fino a 20 teglie GN 1/1 (non incluse)**, rendendolo ideale per gestire grandi volumi di servizio. Le porte non reversibili e la maniglia con serratura garantiscono sicurezza durante l’utilizzo e il trasporto.

Per una movimentazione agevole, il carrello è equipaggiato **con maniglie laterali ergonomiche e ruote multidirezionali Ø125 mm**, di cui due con freno, per assicurare stabilità e controllo anche negli ambienti più dinamici.

Caratteristiche principali:

- Struttura e interno in acciaio inox AISI 304
- Capacità: 540 litri – fino a 20 teglie GN 2/1
- Riscaldamento ventilato regolabile da 30°C a 90°C
- Isolamento termico ad alta efficienza (60 mm)
- Termostato meccanico esterno
- Mantenimento temperatura fino a 1 ora dopo lo spegnimento
- Ruote multidirezionali Ø125 mm (2 con freno)
- Maniglia con serratura per maggiore sicurezza

Teglie non comprese, acquistabili separatamente come accessori in base alla destinazione d'uso.

?? Per offrirti sempre il meglio, aggiorniamo costantemente i nostri prodotti: l’aspetto potrebbe quindi differire leggermente da quanto mostrato in foto