



## Carrello Refrigerato 20 GN 2/1 Portateglie, 540 Litri, Acciaio Inox AISI 304 con Ruote - **SECONDA SCELTA**

**MODELLO: G-HR540-SS**

**Dimensioni esterne**

L 950 x P 877 x H 2030 mm

**999,00 € + IVA**



 **Disponibile a magazzino**

<b>Dimensioni esterne</b>	L 950 x P 877 x H 2030 mm
<b>Dimensioni interne</b>	L 770 x P 600 x H 1430 mm
<b>Dimensione teglie</b>	GN2/1-650mm x 530mm
<b>Potenza</b>	260 W
<b>Voltaggio</b>	Monofase - 230 V
<b>Alimentazione</b>	230V/1N/50Hz
<b>Temperatura</b>	-2°C a +8°C
<b>Gas refrigerante</b>	R600a
<b>Capacità teglie</b>	20 teglie GN 2/1 (650 x 530 mm)
<b>Spessore isolamento</b>	60 mm
<b>Max temperatura/ Umidità ambiente</b>	+40°C / 55% HR

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

### Descrizione

**Carrello Refrigerato 20 GN 2/1 Portateglie, 290 Litri, Acciaio Inox AISI 304 con Ruote**

Il **carrello refrigerato portateglie GN 2/1** 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 2/1**.

#### 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 540 litri**, il carrello può contenere **20 teglie GN 2/1 (650x530 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 2/1
- **Capacità:** 20 teglie GN 2/1 (650x530 mm)
- **Volume utile:** 540 litri
- **Temperatura di esercizio:** -2°C / +8°C
- **Refrigerazione:** Ventilata
- **Sbrinamento:** Automatico
- **Gas refrigerante:** R600a
- **Potenza:** 260 W
- **Alimentazione:** 230V / 1N / 50Hz
- **Classe energetica:** C
- **Isolamento:** 60 mm
- **Temperatura ambiente max:** +40°C / 55% HR

#### Dimensioni

- **Esterne:** L 950 x P 877 x H 2030 mm
- **Interne:** L 770 x P 600 x H 1430 mm

#### Dotazione di serie

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

- Cavo con presa
- Paracolpi in gomma

**LA FOTO INIZIALE É PURAMENTE INDICATIVA; LE FOTO SEGUENTI RAPPRESENTANO I DIFETTI E/O I DANNEGGIAMENTI CHE IL PRODOTTO HA SUBITO.**

**DANNI SUL PRODOTTO:**

**- AMMACCATURA NELLO SPIGOLO SUPERIORE DESTRO**

**IL PRODOTTO É STATO TESTATO E COLLAUDATO PER LA SUA CORRETTA FUNZIONALITÀ.**