

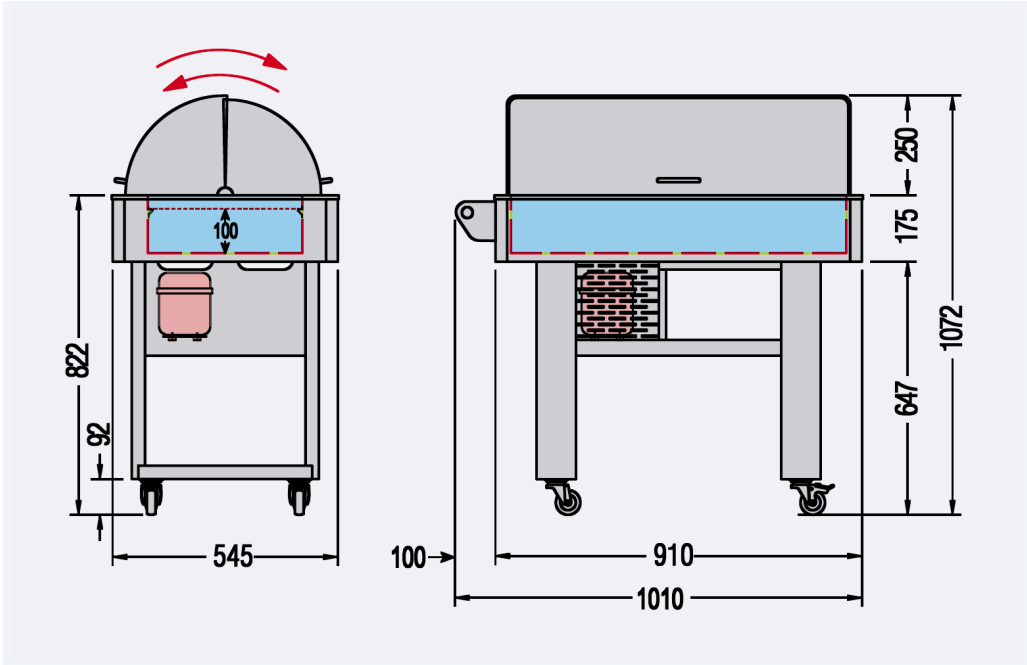
CARRELLO

10 bacs GN 1/3

1 modèle | +4 à +10 °C | 10 bacs GN 1/3 | 48 kg

Le plus compact des chariots : 1 010 mm de long, 48 kg, 10 bacs GN 1/3 sous hotte ouvrable des deux côtés.

Le CARRELLO (1 010 × 545 × 1 072 mm) loge 10 bacs GN 1/3 de 100 mm maximum, en froid statique de +4 à +10 °C. Cuve inox AISI 304, structure en contreplaqué de peuplier, hotte PMMA haute transparence ouvrable des deux côtés pour le self-service, étagères basses pour le matériel complémentaire. Variante possible avec le kit plan inox pâtisserie.





CARRELLO

10 bacs GN 1/3

1 modèle | +4 à +10 °C | 10 bacs GN 1/3 | 48 kg

Le plus compact des chariots : 1 010 mm de long, 48 kg, 10 bacs GN 1/3 sous hotte ouvrable des deux côtés.

Le CARRELLO (1 010 × 545 × 1 072 mm) loge 10 bacs GN 1/3 de 100 mm maximum, en froid statique de +4 à +10 °C. Cuve inox AISI 304, structure en contreplaqué de peuplier, hotte PMMA haute transparence ouvrable des deux côtés pour le self-service, étagères basses pour le matériel complémentaire. Variante possible avec le kit plan inox pâtisserie.

ÉQUIPEMENTS DE SÉRIE

- Cuve inox AISI 304, structure en contreplaqué multicouche de peuplier
- Grilles de ventilation inox AISI 304
- Hotte PMMA ouvrable des deux côtés, self-service
- Centrale électronique digitale
- Étagères basses pour matériel complémentaire
- Roulettes avec et sans frein

AMBIANCE MAX.
25 °C / 60 % HR

Classe climatique : ambiance maximale supportée. Tableau technique page suivante.

CARRELLO · tableau technique

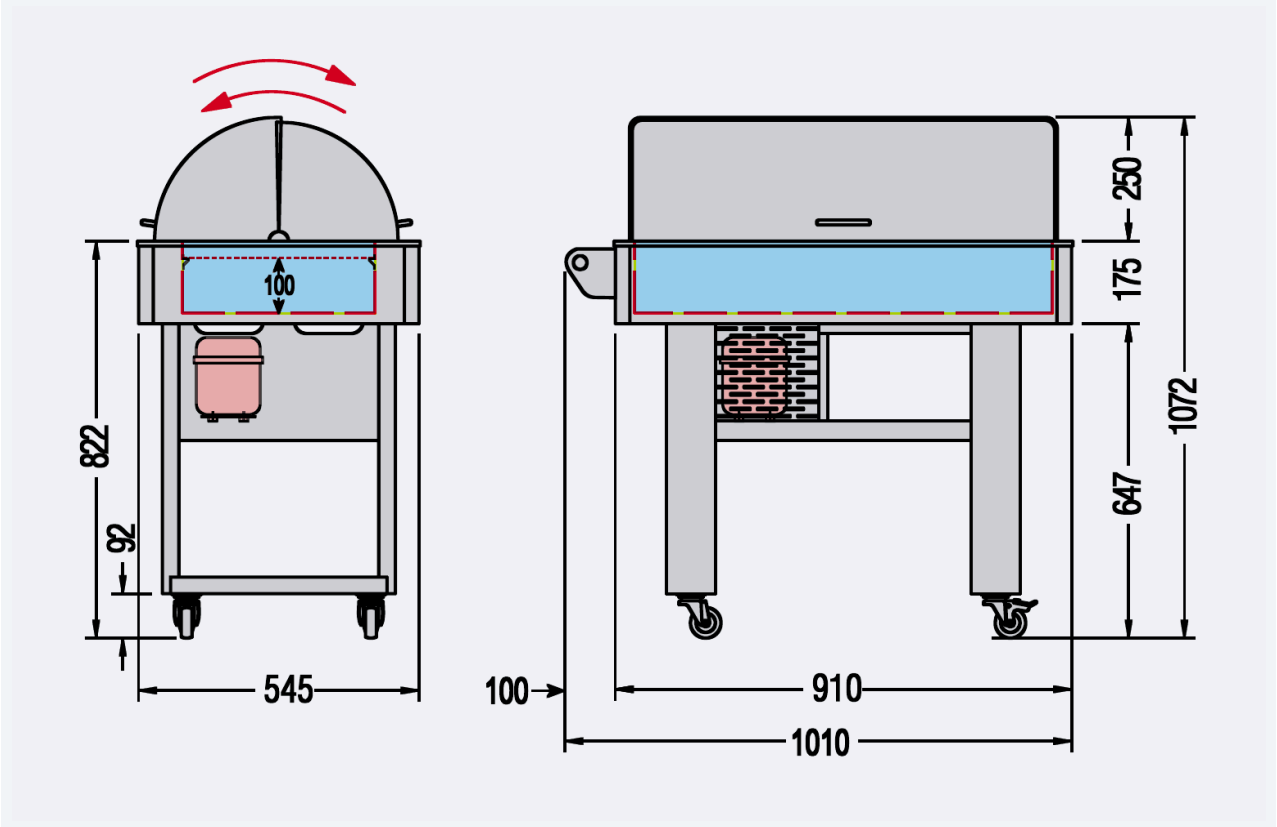
10 bacs GN 1/3

Modèle	Principe	Température (°C)	L × P × H (mm)	Poids net (kg)	Aménagement	Puissance (W)	Gaz
CARRELLO	Froid statique	+4 / +10	1 010 × 545 × 1 072	48	10 bacs GN 1/3, h 100 mm maxi	210	R290

Alimentation 230 V monophasé, 50 Hz. Ambiance maximale supportée : 25 °C et 60 % d'humidité relative (HR).

OPTIONS ET ACCESSOIRES

- Kit plan inox pâtisserie
- Coloris : voir tarif



Carrello : vues de côté et de face

Toutes les cotes sont en millimètres. Dessins non contractuels.