



Product



Productblad

Bain-marie wagen 4/1 GN gekoeld R290

De gekoelde voedsel transport wagen.

De stevige RVS kar met geïntegreerde koelmachine en koelbak voor de beste kwaliteit van eten. Ideaal voor transport, transportbanddistributie en uitgifte van maaltijden in het GN-systeem.

Ruimtebesparend uitrusten met GN-bakken en GN-thermoplaten®, in combinatie met de transportveilige waterdichte insteekdeksel of voor vacumeren met de vaculid® deksel.

Voor de totaaloplossing aan de voedseldistributieband, perfect in combinatie met andere mobiele producten, zoals thermoport® van kunststof en roestvrij staal, regaal-, banket-, maar ook transport- en serveerwagens

TECHNISCHE SPECIFICATIES

Bain-marie wagen



TECHNISCHE SPECIFICATIES

Afmetingen	1507 x 665 x 900 mm
Materiaal	CNS 1.4301
Gewicht	75 kg
Vermogen	265 W
Nominale spanning	1N AC 230 V 50/60 Hz
Stekker	Schukostekker (Typ F)
Kabellengte	2.000 mm
Temperatuurbereik	+2°C tot +10°C
Beschermingsgraad	IPX0
Bescherming	4 stoothoeken
Wielen	2 bok-, 2 zwekwielen geremd
Wielen Ø	125 mm
GN-diepte	200 mm
Koelmiddel	R 290
Bestelnummer	85 16 08 06

VOORDELEN

Roestvast, hoogwaardig, hygiënisch roestvrij staal.

Naadloos, diepgetrokken geïsoleerde warmhoud bakken met een geringe koude verlies.

Geïntegreerde aftapkraan, snelle en eenvoudige reiniging.

Mobiel met degelijke, roestvrije wielen.

Stoothoeken voor bescherming en schokbestendig schakelement.

Met natuurlijke en dus milieuvriendelijke en krachtige koelvloeistof R290.

Hygiënische oppervlakken