



**PROFESSIONELLE BESCHREIBUNG**

**KOCHPLATTENWAGEN** in Version mit **FIXEM CHROM-TELLERHALTER**, **TEILUNG 60 mm** für **MAXIMAL 88 TELLER** mit **DURCHMESSER von 250 bis 310 mm** :

- **tragende Struktur aus plastifiziertem Stahl** ;
- **eloxierter Aluminiumrahmen** ;
- **Perfex-Verkleidung**;
- **4 Türen zum Öffnen aus Plexiglas** ;
- **festе Tellerkörbe aus verchromtem Stahl mit 60 mm Teilung** ;
- **maximale Kapazität 84 Teller mit einem Durchmesser von 250 bis 310 mm** ;
- **statische Heizung** ;
- **einstellbare Temperatur von + 30 ° bis + 60 ° C** ;
- **Seitengriffe** für das Trolley-Management;
- **4 Räder mit Durchm.mm.125, davon 2 mit Bremse.**

**CE-Zeichen**  
**Hergestellt in Italien**

**TECHNISCHES DATENBLATT**

<b>Stromversorgung</b>	Monofase
<b>Volt</b>	V 230/1
<b>Frequenz (Hz)</b>	50
<b>Leistung (Kw)</b>	1,6
<b>Breite (mm)</b>	750
<b>Tiefe (mm)</b>	780
<b>Höhe (mm)</b>	1770

**VERFÜGBARE MODELLE**

**FO-CA1440ACG**



**Kochplattenwagen, Fassungsvermögen 88 Platten  
mit Durchmesser von 25 bis 310 cm, Mod.  
CA1440ACG**

Lieferung 4 bis 9 Tage

WÄRMEPLATTENWAGEN für MAXIMAL 88 TELLER mit  
DURCHMESSER von 250 bis 310 mm, TEILUNG 60 mm  
statische Heizung mit einstellbarer Temperatur von + 30  
° bis + 60 ° C, V.230 / 1, Kw 0,8 + 0,8,  
Abm.mm.750x780x1770h