



| CODICE              | DESCRIZIONE   | PREZZO/CONSEGNA                   |
|---------------------|---|-----------------------------------|
| <b>MC-3411-10GS</b> | CARRELLO CALDO Ventilato per Mantenimento in Temperatura, capacità 10 TEGLIE GN 1/1 (mm.325x530), temp.+65°/+90° - SUPPORTI con GUIDE STAMPATE passo 5,5 mm, UMIDIFICATORE, V.230/1, Kw.1,6, dim.mm.480x800x1100h | <b>Consegna:</b> da 8 a 15 giorni |

**DESCRIZIONE PROFESSIONALE**
**CARRELLO PORTATEGLIE COIBENTATO CALDO, capacità 10 TEGLIE Gastro-Norm 1/1 (mm.325x530):**

- **struttura realizzata in lamiera di acciaio inox AISI 304, finitura spazzolata, coibentata;**
- **1 sportello frontale a battente**, apribile a 270°;
- guarnizione sportello estraibile;
- maniglia di apertura con chiusura a scatto, optional con serratura;
- maniglia di spinta;
- **vano interno con angoli arrotondati** (soddisfa il requisito igienico H1), predisposto per teglie 1/1 GN e sottomultipli;
- **supporti con guide stampate, passo 5,5 mm (costruite con un unico foglio di lamiera facilitano la pulizia);**
- **gruppo riscaldante ventilato** con motoventilatore e resistenza;
- pannello comandi integrato, dotato di interruttore di accensione con spia luminosa, **termostato-termometro digitale**, sul retro cavo di alimentazione spiralato;
- **temperatura di esercizio: +65° / +90°C;**
- **possibilità di umidificare il vano interno** tramite apposita vaschetta con acqua;
- paracolpi perimetrale in gomma grigia antitraccia;
- **ruote ø cm 12,5 piroettanti, di cui due con freno**, anello in gomma grigia antitraccia.

**Accessori/Optional:**

- griglia in acciaio inox GN 1/1
- maniglia di chiusura con serratura
- set 4 ruote elastiche, di cui 2 con freno

**MARCHIO CE**  
**MADE IN ITALY**
**SCHEDA TECNICA**
**Alimentazione elettrica** | Monofase

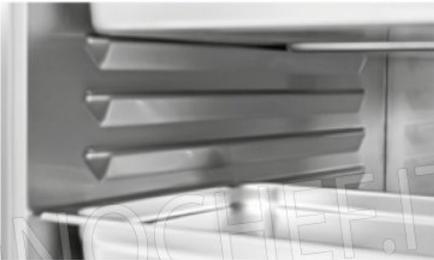
|                               |         |
|-------------------------------|---------|
| <b>Volts</b>                  | V 230/1 |
| <b>Frequenza (Hz)</b>         | 5060    |
| <b>Potenza elettrica (Kw)</b> | 1,6     |
| <b>Larghezza (mm)</b>         | 480     |
| <b>Profondità (mm)</b>        | 800     |
| <b>Altezza (mm)</b>           | 1100    |

**ACCESSORI/OPTIONAL**

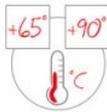
| CODICE/FOTO  | DESCRIZIONE  | PREZZO/CONSEGNA                  |
|--|--|----------------------------------|
| <b>MC-A0170</b><br> | <b>Technochef - GRIGLIA in FILO INOX GN 1/1, Mod.A0170</b><br>Griglia in filo inox Gastro-Norm 1/1 (mm 530x325).                           | <b>Consegna:</b> da 4 a 9 giorni |
| <b>MC-E*</b><br>    | <b>Technochef - SET 4 RUOTE ELASTICHE, 2 con FRENO</b><br>Set 4 ruote elastiche, di cui 2 con freno, per pavimenti sconnessi o per esterno | <b>Consegna:</b> da 4 a 9 giorni |
| <b>MC-MA</b><br>  | <b>Technochef - MANIGLIA di CHIUSURA con SERRATURA</b><br>Maniglia di chiusura con serratura   | <b>Consegna:</b> da 4 a 9 giorni |









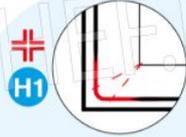


NEW



- Guide stampate

Costruite con un unico foglio di lamiera facilitano la pulizia



- Vano con angoli arrotondati

soddisfano il requisito igienico "H1"