



**Speisenausgabewagen
GN 2 x 1/1, 200 mm tief
fahrbar, trockenbeheizt**

- CNS 18/10
- Temperaturbereich von 0 °C bis 90 °C
- Becken doppelwandig
- Thermostat stufenlos regelbar von 0 bis 90 °C
- Ein-/Ausschalter mit Kontrolllampe
- Aufwärmkontrolllampe
- 4 Lenkrollen Ø 125 mm (2 mit Feststellbremsen an der Bedienerseite)
- Anschlagspuffer an den Rollen
- Spiralanschlusskabel 3 m lang
- Schutzart nach EN 60529: IPX4
- Anschlusswert: 1 kW / 230 V
- B 650 x T 820 x H 855 mm
- Einfache Montage

Lieferung ohne GN-Behälter

EAN 4015613505312

Best.-Nr. 200.254



**Food service cart
GN 2 x 1/1, depth: 200 mm
Movable, dry-heated**

- CNS 18/10
- Double-wall basin
- Thermostat infinitely variable from 0 °C to 90 °C
- On/off switch with control lamp
- Reheat control lamp
- 4 swivel wheels, Ø 125 mm (2 with operator-side stop brakes)
- Wheels equipped with stop buffers
- Spiral connection cable, length: 3 m
- Protection class according to EN 60529: IPX4
- Power: 1 kW / 230 V
- W 650 x D 820 x H 855 mm
- Easy assembly

GN container not included

EAN 4015613505312

Code-No. 200.254



**Chariots bain-marie
GN 2 x 1/1, profondeur 200 mm
à roulettes, chauffé sans eau**

- Acier inoxydable 18/10
- Plage de température de 0 à 90 °C
- Bac à double paroi
- Thermostat à réglage progressif de 0 à 90 °C
- Interrupteur marche/arrêt avec veilleuse
- Voyant de chauffe
- 4 roulettes pivotantes Ø 125 mm (dont 2 avec pédale de frein fixe du côté de l'utilisateur)
- Tampon de butée sur les roulettes
- Câble de connexion spirale, longueur 3 m
- Classe de protection selon EN 60529 : IPX4
- Puissance : 1 kW / 230 V
- L 650 x P 820 x H 855 mm
- Montage simple

Livraison sans bac GN

EAN 4015613505312

Code-No. 200.254