

Carrelli caldi per banchetti



351111

- La gamma comprende **2 modelli** di carrelli adatti al trasporto ed al mantenimento dei cibi caldi o freddi. Ideali per banchetti, questi carrelli mantengono alla giusta temperatura i cibi porzionati nei piatti e pronti ad essere serviti in tempi brevi.
- Costruiti completamente in acciaio inox AISI 304 a doppia parete, con pannelli di isolamento in poliuretano espanso, porte con guarnizioni in gomma siliconata e maniglie incassate; supporti in filo d'acciaio inox AISI 304 con passo 109 mm, completamente estraibili per facilitare le operazioni di pulizia.
- I carrelli possono contenere bacinelle GN 1/1 o 2/1 oppure stoviglie da porre sopra le griglie GN 2/1, quali piatti con sottopiatto termico e coperchio (n.40 per il modello HBT1021 e n.80 per il modello HBT2021), piatti da portata (1 o più per griglia a seconda della forma), piatti fondi impilati di diametro 260 mm (n.350 per il modello HBT1021 e n.700 per il modello HBT2021).
- Portata massima di 170 Kg nel modello HBT1021 e 350 Kg nel modello HBT 2021.

CIBI CALDI

- Riscaldamento tramite resistenze corazzate incoloy con regolazione termostatica della temperatura da 30 °C a 95 °C e termometro di serie.

- Ventilatore tangenziale e dispositivo di parzializzazione dell'afflusso dell'aria all'interno della camera per una maggiore uniformità di riscaldamento.

- Bacinella contenimento acqua per umidificazione della camera interna.

CIBI FREDDI

- L'uso di piastre eutettiche prerrefrigerate in un congelatore a -25 °C, permettono di conservare piatti freddi per circa due ore a +5 °C. Le piastre, fornite come accessori a richiesta, vanno messe su griglie inserite nelle guide superiori dei carrelli. Per il modello HBT1021 sono necessarie 2 piastre (poste su una griglia GN 2/1) mentre per il modello HBT2021 sono necessarie 4 piastre poste su due griglie GN 2/1.
- I carrelli sono dotati di 2 ruote fisse e 2 piroettanti con freno diametro 160 mm e di paracolpi in gomma antitraccia sui quattro spigoli.

Carrelli caldi per banchetti

Codice	Modello	Descrizione	Misure mm	kg	m ³
351111	HBT1021	Carrello caldo per 10 GN 2/1 - 230 V - 1+N - 3 kW	822x830x1690	100	1,42
351113	HBT2021	Carrello caldo per 10 GN 2/1 - 230 V - 1+N - 3 kW	1542x830x1690	165	2,60

Accessori a richiesta

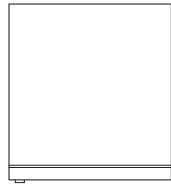
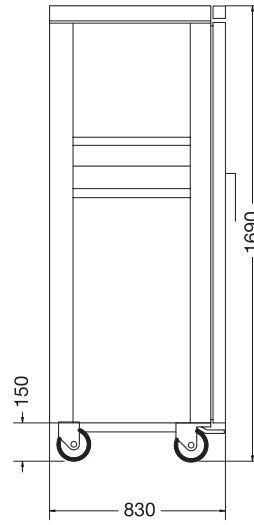
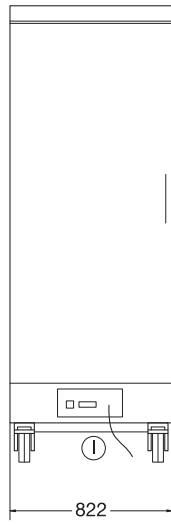
Codice	351111	351113
2 griglie GN 2/1 in acciaio AISI 304	922175	922175
Piastra eutettica per piatti freddi	850405	850405

DATI TECNICI

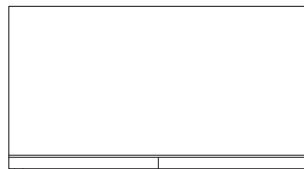
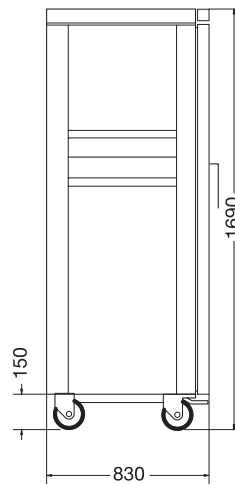
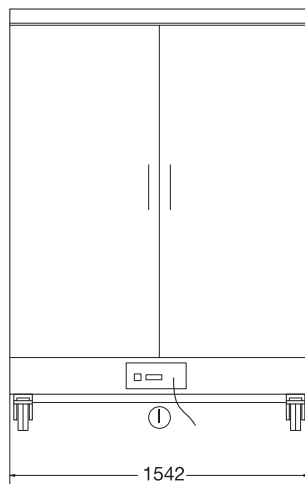
Codice	351111	351113
Dimensioni esterne (mm):		
lunghezza	822	1542
profondità	830	830
altezza	1690	1690
Vano:		
temperatura °C	65	65
Tipo di porte	a battente	a battente
N. di porte	1	2
Supporto:		
tipo	coppia di guide	coppia di guide
numero	10	20
dimensioni (mm)	GN 2/1	GN 2/1
Ruote:		
materiale	zinco	zinco
diametro	Ø 160	Ø 160
Potenza totale installata (kW)	3	3
Tensione di alimentazione (50 Hz) (V)	230/1+N	230/1+N

Schemi di installazione

351111



351113



I Ingresso cavo elettrico