

CARRELLINO / CARRETTINO

Caraterísticas principais:

- Expositores gastrobuffets especialmente indicados para a exposição e conservação de massas variadas, bolos, tartes, etc.
- Acabamentos em madeira maciça envernizada que confere uma grande elegância, permitindo a sua perfeita integração em qualquer tipo de ambiente.
- O modelo Carrellino 3 Pastelaria dispõe de um plano de exposição em aço inox. com 953x510 mm para a colocação de bolos ou bandejas.
- Prateleiras inferiores de apoio para a colocação de pratos, taças, copos.



Carrellino 3 GN PAS: inclui plano de exposição em aço inox.



Modelo Carrettino 250 com prateleiras de vidro.



Ecrã de proteção em metacrilato transparente.



Dispõem de 4 rodas giratórias.

Características técnicas

Modelos		CARRETTINO 3PAS	CARRELLINO 250
Volume	l	-	240
Gama de temperatura	°C	+4/+10	+4/+10
Descongelação	AUT/MAN	MAN	AUT
Tensão/Fases	V/n.º	220/2	220/2
Potência elétrica	W	290	500
Compressor	W	380	420
Refrigerante	tipo	R134A	R404A
Controlo evaporador	CP/VE	CP	CP
Condensação	ST/AF/W	AF	AF
Evaporador	ST/AF	ST	AF
Largura	mm	1170	1339
Profundidade	mm	675	560
Altura	mm	1110	1078
Peso líquido/bruto	kg	93/124	93/124

Reservados os direitos a modificar modelos e dados técnicos