



**Hot plates delivery
trolleys**
*the easiest way to distribute
meals.*



HOT PLATES DELIVERY TROLLEY

Made from AISI 304 stainless steel.
SuperBrush SB1 polish.
Capacity to 88 dishes Ø 18-28 cm.
Ventilated heated.
Transparent acrylic doors.
The hot models has an adjustable thermostat to control the temperature by 30 °C to 60 °C.
Stainless steel tubular handling bars with PVC brackets.
With rubber bumper protectors
4 Swivel castors ø125 mm, 2 with brake.



CARRO DISTRIBUIDOR DE PRATOS QUENTES

Construídos em aço inoxidável AISI 304.
Acabamento SuperBrush SB1.
Capacidade para 88 pratos Ø 18-28 cm.
Aquecimento ventilado.
Portas transparentes em acrílico.
Dotados de termostato para ajuste da temperatura dos 30°C até 60°C.
Barra de manuseamento tubular em aço inoxidável com suportes de PVC.
Proteções em borracha contra choques.
4 Rodas pivotantes ø125 mm, 2 com travão.



CARRO CALIENTE PARA PLATOS

Construidos en acero inoxidable AISI 304.
Acabado SuperBrush SB1.
Capacidad para 88 platos Ø 18-28 cm.
Puertas transparentes en acrílico.
Calor ventilado.
Dotado de termostato para ajuste da la temperatura desde los 30°C hasta 60°C.
Barra de manipulación en acero inoxidable con soportes en PVC.
Protección en goma contra golpes.
4 Ruedas giratorias ø125 mm, 2 con frenos.



CHARIOT DISTRIBUTEUR D' ASSIETTES

Fabrication en acier inoxydable AISI 304.
Finition SuperBrush SB1.
Capacité de 88 assiettes Ø 18-28 cm.
Portes transparent en acrílique.
Chaleur ventilée.
Equipés avec thermostat pour régler le température de 30°C à 60°C.
Barre de manipulation tubulaires en acier inoxydable avec supports en PVC.
Avec protecteur en caoutchouc.
4 Roulettes pivotantes ø125 mm, 2 avec freins.



Model	(mm) (Supports)	(Diam)	°C	(W)			
F346MC	830x890x1.995	4	88	180/280 mm	30-60	2.000	230V/50hz

THE MANUFACTURER RESERVES THE RIGHT TO CHANGE MATERIAL & SPECIFICATIONS WITHOUT NOTICE