



**METALTECNICA**  
Italian catering equipment

**Kode 680.AG/690.AG**



Kode	Længde (mm)	Dybde (mm)	Højde (mm)	GN1/1 Kapacitet	Effekt (W)
<b>680.AG</b>	670	790	1565	12	2000
<b>690.AG</b>	670	790	1995	18	2000

Varenummer: 680.AG-690.AG  
Beskrivelse: VOGN TIL GN, OPVARMET VERSION  
Materiale: Helt fremstillet af AISI304 18/10 rustfrit stål, satinfinish. Scotch Brite-finish. HS-  
kode: 9403.20.80  
Spænding: 220/230 V  
Frekvens: 50/60 Hz  
IP X4  
Mærke: **CE**

**PRODUKTEGENSKABER:**

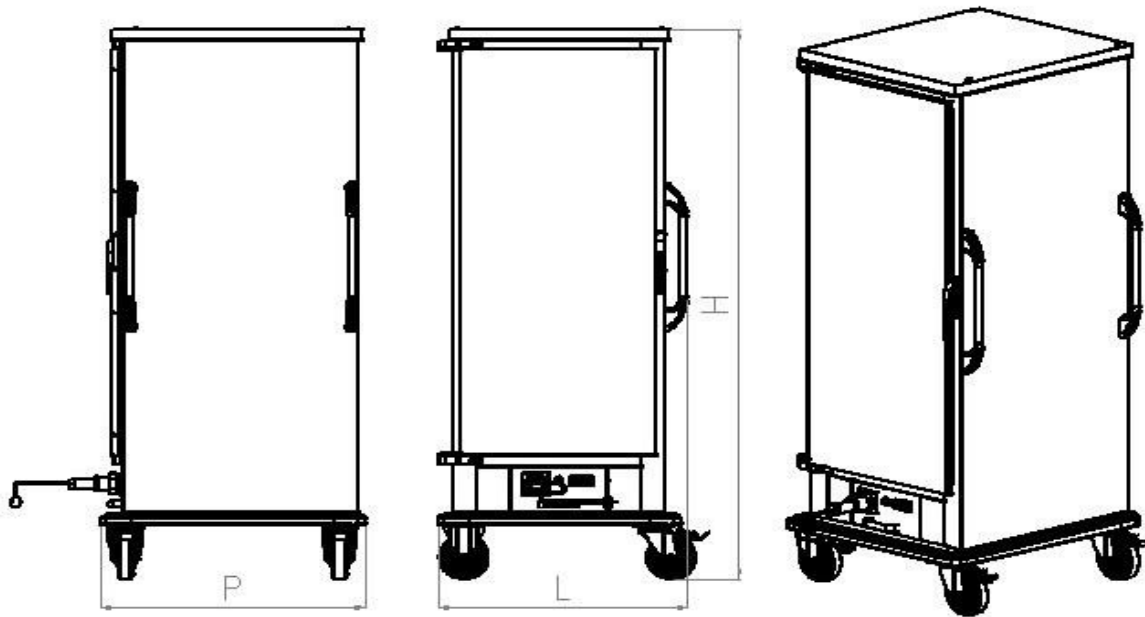
- Helt fremstillet af AISI304 18/10 rustfrit stål, satinfinish, Scotch Brite-finish;
- Dobbeltisoleret vægkonstruktion for god varmeisolering;
- Hængslet dør med klikhåndtag, der kan åbnes 270°, med aftagelig gummipakning;
- Skubbehåndtag placeret på den ene side, der kan bruges selv med åbne døre;
- Indvendig GN1/1 bakkeholder i rustfrit stål;
- Aftageligt, ventileret varmesystem for nem og bekvem rengøring;
- Temperaturregulering via digital termostat 30 til 90 °C.
- 4 hjul Ø 160 mm, 2 drejelige med bremse og 2 faste i gråt, ikke-mærkende gummi;
- Integreret kofanger i sort PVC;
- Vippesikre "C"-støtter, afstand 77 mm.

**Metaltecnica Produzioni srl**  
metaltecnica.com | info@metaltecnica.com

OPVARMET VARMESKAB TIL UDSKANKNING AF  
MAD



**METALTECNICA**  
Italian catering equipment



Kode	L	P	H
<b>680.AG</b>	670	790	1565
<b>690.AG</b>	670	790	1995

**TILBEHØR:**

- ART. 690/U Tilbehør til befugter
- ART. 690/ Sæt med 4 bløde gummi hjul, 2 faste og 2 med bremse, Ø 160 mm
- ART. 690/M Opvarmningsskuffe til art. 690-691-694
- ART. 690/MU Opvarmningsskuffe med befugter til art. 690-691-694

**Metaltecnica Produzioni srl**

metaltecnica.com | info@metaltecnica.com

**OPVARMEDE SKABE TIL UDSKÆNKNING AF MAD**