



Bankettwagen 1000-BQ2/192

- HALO HEAT... Heißhalten mit der patentierten Ringwärmetechnik.
- Ideal zum Servieren und Heißhalten von Speisen in der Hotel- und Bankettgastronomie.
- Edelstahlausführung.
- Fahrgriffe an zwei Seiten.
- Thermostatisch regelbar von 16 °C bis 93° C.
- Digitales Display zur Anzeige der Innentemperatur.
- Zwei Kammer n.
- Inkl. 8 verchromte Einschieberoste.
- Inkl. 6 Rollen, (2 feststehend, 4 lenkbar) (152mm).
- Max. Aufnahmekapazität:
 - 192 Teller / 48 Tellerträger à 4 Teller bis 254mm
 - 128 Teller / 32 Tellerträger à 4 Teller bis 324mm)



Technische Daten

Anschluss:	230 V, 3,0 kW; steckerfertig
Außenmaße:	H 1716mm x B 1744mm x T 739mm
Innenmaße:	H 1342mm x B 717mm x T 647mm jede Tür
Gewicht ca.:	296kg netto; 314kg brutto

Sonderausstattung und Zubehör:

- ▶ "P" Träger ohne Abdeckung (Tellerdurchmesser – 197mm bis 254mm)
- ▶ "EP" Träger ohne Abdeckung (Tellerdurchmesser – 241mm bis 318mm)
- ▶ "C" Träger mit Abdeckung (Tellerdurchmesser – 197mm bis 248mm)
- ▶ "EC" Träger mit Abdeckung (Tellerdurchmesser – 241mm bis 318mm)



"P" TRÄGER
OHNE ABDECKUNG



"C" TRÄGER
MIT ABDECKUNG

