

Chariot de maintien à température pour repas, 20 GN 2/1

Référence CCE20-DG



- Capacité 20 niveaux GN 2/1 (ou 40x GN 1/1).
- Construction en acier inox austénitique (alimentaire).
- Parois et porte réalisées en double parois injectées (polyuréthane sans CFC à haute densité).
- Porte ouverture à 120°, avec clenche verticale et munie de serrure à clefs, avec un joint dans le cadre de la porte, facilement remplaçable sans outils.
- Charnières avec arrêt à 100°, fermeture avec rappel automatique, évitant les pertes de chaleur.
- Possibilité d'utilisation GN 2/1 ou GN 1/1 espacement 60 mm.
- Chauffage par résistances et air pulsé, homogénéité de la température grâce à un ventilateur interne.
- Équipé de 4 roues de Ø 160 mm en acier inox, dont 2 avec freins, pivotantes et insonorisées.
- Pare-choc périphérique, très résistant et non marquant.
- Poignées latérales très robustes, manutention aisée.
- Dispositif humidificateur, bac à eau avec système anti-débordement.
- Panneau de commande intégré, affichage digital.
- Régulation électronique de 30 à 90°C.
- NB : grilles inox et bacs GN non inclus.

caractéristiques du produit :

eancod: 5407011593760

Ecotaxe (en €): 8,45

Ligne de produit: WAGON LINE

Sous-famille: 20x GN 2/1

product_category_name: Diamond
product_range_name: Chariots - Bacs GN
product_subrange_name: Chariots Chauffants
product_family_name: Maintien à température
Disponibilité: 8
brand: 02-Diamond Silver
cusref: 84198180
(L x P x H) mm: mm (L x P x H) : 799 x 876 x 1640
T°: +30° +90°
kW: 2
Voltage: 230/1N 50-60Hz
Volume en m³: 1.15
Poids (en kg): 169
N° de page catalogue: 480-SILV
N° de page promo: 73-Slc26