

Chariot chauffant pour repas, 10 GN 2/1, humidification contrôlée

Référence CTH10-EK



- Capacité 10 niveaux GN 2/1 (ou 20x GN 1/1).
- Partie supérieure munie de galerie en acier inox sur les 4 côtés.
- Construction en acier inox AISI 304.
- Parois et porte réalisées en double paroi injectées (Polyuréthane sans CFC à haute densité).
- Possibilité d'utilisation GN 2/1 ou GN 1/1 espacement 70 mm.
- Homogénéité de la température grâce à un ventilateur interne.
- Cuvette de fond emboutie avec coins arrondis.
- Porte sur charnières avec ouverture à 270°, munie de serrure à clés, avec un joint dans le cadre de la porte, facilement remplaçable sans outils.
- Equipé de 4 roues de Ø 160 mm en acier inoxydable, dont 2 avec freins, pivotantes et insonorisées.
- Pare-chocs périphérique avec coins renforcés, très résistant et non marquant.
- Panneau de commande intégré à touches sensibles, affichage digital " très intuitif ".
- Régulation électronique de 30 à 90°C.
- Contrôle hygrométrique indépendant, 4 niveaux de réglage, évitant le dessèchement des aliments
- NB: grilles inox et bacs GN non inclus.

ADVANTAGE :

- Chariots de "Liaison Chaude" fonctionnement a convection (ventilé) ou convection avec humidification.
- Poignées robustes et ergonomiques intégré sur les côtés, manutention aisé
- Accès facile aux éléments techniques permettant une maintenance aisée et rapide.
- Protection de coins (haute résistance) du panneau de commande.
- Parois équipées de glissières "monobloc" embouties
- Angles et coins internes arrondis, garantissant une hygiène à 100% et un entretien aisé.

caractéristiques du produit :

eancod: 5407011593784

Ecotaxe (en €): 4,5

Ligne de produit: WAGON LINE

Sous-famille: 10x GN 2/1

product_category_name: Diamond

product_range_name: Chariots - Bacs GN

product_subrange_name: Chariots Chauffants

product_family_name: Humidification contrôlée

Disponibilité: -2

brand: 03-Diamond Gold

cusref: 84198180

(L x P x H) mm: mm (L x P x H) : 790 x 935 x 1215

T°: +30° +90°

kW: 2

Voltage: 230/1N 50-60Hz

Volume en m³: 1.35

Poids (en kg): 90

N° de page catalogue: 0-GOLD

N° de page promo: 73-Slc26