

Artikelnummer: 66.E.210.RF



Conteneur isotherme - chauffage actif - 14 glissières 1/1 GN



Spécifications du produit

Poids (kg)	70 kg
Dimensions externes (L x L x H)	770 x 525 x 1515 mm
Volume (l)	210 Litre
Matériaux	PVC
Fond	Gesloten, glad
Parois laterales	Gesloten
Dimensions internes (L x L x H)	540 x 330 x 1160 mm

Propriétés

L'intérieur est entièrement en acier inoxydable. Les glissières y sont embouties : sans soudure, lisse et sans parties tranchantes. Pour un nettoyage facile et très hygiénique.

Les conteneurs isothermes conviennent pour des plateaux et plats Gastronorm 1/1 (530 x 325 mm).

La porte s'ouvre d'une seule main et peut se fixer lorsqu'elle est ouverte à 270°.

Excellentes qualités d'isolation thermique grâce à l'isolation PU (32 mm) et l'étanchéité de la porte par des joints en caoutchouc. Ainsi, la température est maintenue au niveau souhaité même après le débranchement du réseau électrique.

Le conteneur isotherme est équipé en standard de 2 roues fixes et 2 roues pivotantes freinées, Ø 125 mm avec bande de roulement en caoutchouc non marquant.

Les conteneurs isothermes sont équipés de bords anti-chocs en PVC à la base.

Le cadre en haut est exécuté en inox avec des éléments de coin en plastique.

Les conteneurs isothermes activement réchauffés sont dotés d'un thermomètre digital réglable (plage de réglage : +40°C à +90°C).

L'unité de chauffage (convection) est montée derrière le conteneur isotherme.

L'air chaud est distribué uniformément par un ventilateur.

De cette façon, le conteneur isotherme est, après l'ouverture de la porte, ramené rapidement à la température réglée.



Alternatieve artikelen



66.S.210.R



66.C.210.R



66.E.180.RF