

Numéro d'article: 66.SE.360.RF



Conteneur isotherme double - neutre / chauffage actif - 2 x 12 glissières 1/1 GN



Spécifications du produit

Uitwendig (LxBxH)	770 x 920 x 1355 mm
Inwendig (LxBxH)	540 x 330 x 1000 mm
Volume (l)	360 Litre
Matériaux	PVC
Numéro d'article	66.SE.360.RF
Poids (kg)	115 kg
Couleur	Rouge

Propriétés

Conteneur isotherme avec 2 compartiments séparés. L'un est neutre et dès lors adéquat tant pour des plats chauds que pour des plats froids. L'autre est muni d'un système de chauffage peu énergivore (convection/230V).

Le compartiment chauffant est équipé d'un thermomètre digital réglable (plage de réglage : +40°C à +90°C).

Le compartiment neutre est équipé au-dessus de l'ouverture de porte d'un thermomètre digital non réglable.

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.

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.

