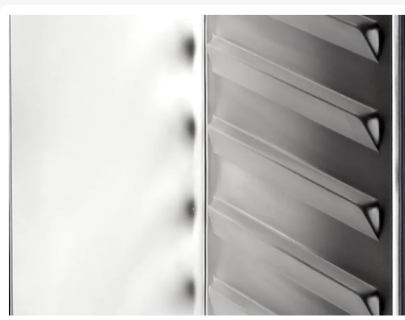


Numéro d'article: 66.SC.360.RK



Conteneur isotherme double - neutre / réfrigération active - 2 x 12 glissières 1/1 GN



Spécifications du produit

Uitwendig (LxBxH)	810 x 930 x 1595 mm
Inwendig (LxBxH)	540 x 330 x 1000 mm
Volume (l)	360 Litre
Matériaux	PVC
Numéro d'article	66.SC.360.RK
Poids (kg)	135 kg
Couleur	Noir

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 refroidissement peu énergivore (compresseur/230V).

Le compartiment réfrigérant est équipé d'un thermomètre digital réglable (plage de réglage : +1°C à +9°C).

Le système de refroidissement est monté au-dessous de l'unité de refroidissement, de sorte que le conteneur isotherme possède un centre de gravité bas et demeure très stable.

L'air froid 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.



Alternatieve artikelen



66.SE.360.RF



66.CE.360.RK.RF