

Artikelnummer: 66.E.210.RF



Isoliercontainer - Thermocontainer (Wärmeeinheit 230V) - 14 Paar Führungsschienen - Gastronorm Innenmaß (1/1)



Produktspezifikationen

Uitwendig (LxBxH)	770 x 525 x 1515 mm
Inwendig (LxBxH)	540 x 330 x 1160 mm
Inhalt	210 Liter Liter
Seitenwände	Gesloten
Material	PVC
Artikelnummer	66.E.210.RF
Gewicht (kg)	70 kg
Boden	Gesloten, glad

Eigenschaften

Das Interieur ist komplett aus Edelstahl, vollverschweißt, nahtlos und ohne offene Zwischenräume. Die gepressten Führungsschienen sind vollständig glatt und haben keine scharfen Kanten: für einfache und sehr hygienische Reinigung.

Tür mit Riegelschloss und ergonomischer Einhandbedienung, feststellbar wenn 270° geöffnet.

Perfekte Isoliereigenschaften dank PUR-Schaum (32 mm dick) und Tür mit Gummidichtung. Dadurch bleibt die Temperatur auch nach dem abschalten vom Strom lange auf der gewünschten Temperatur.

Der Isoliercontainer wird standard mit 2 Bock- und 2 Lenkrollen mit Feststeller, Ø 125 mm mit Gummilauffläche, geliefert.

Geeignet für Aufnahme von 1/1 Gastronorm Tablett und Schalen (530 x 325 mm).

Der doppelte Rammschutz (aus PVC) schützt den Container und den wertvollen Inhalt.

Oberrahmen aus Edelstahl mit Kunststoffecken.

Die Isoliercontainer sind mit einem digitalem Thermometer, das zwischen +40°C und +90°C eingestellt werden kann ausgestattet.

Die Wärmeeinheit ist an der Rückseite des Isoliercontainers montiert.

Die warme Luft wird mit einem Ventilator gleichmäßig verteilt.

Nachdem öffnen der Tür, wird die zuvor eingestellte Temperatur schnell wieder erreicht.



Alternatieve artikelen

