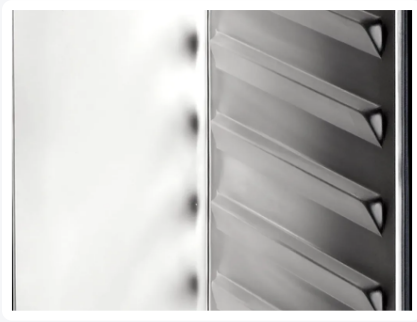


Artikelnummer: 66.SC.360.RK



Kombinierter Isoliercontainer - neutral (warm/kalt) + Kühlaggreat (230V) - 2 x 12 Paar Führungsschienen - Gastronorm Innenmaß (1/1)



Produktspezifikationen

Uitwendig (LxBxH)	810 x 930 x 1595 mm
Inwendig (LxBxH)	540 x 330 x 1000 mm
Inhalt	360 Liter
Material	PVC
Artikelnummer	66.SC.360.RK
Gewicht (kg)	135 kg
Farbe	Schwarz

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 160 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.

Isoliercontainer besteht aus zwei unterschiedlichen Einheiten. Die eine Einheit ist neutral - dort kann warme als auch kalte Mahlzeiten transportiert werden. Die andere ist ein Kühlaggregat (230V).

Das in der Tür integrierte Thermometer ermöglicht eine fachgerechte Aufbewahrung mit Temperaturen zwischen +1°C und +9°C.

Die Kühleinheit wurde unter dem Stauraum verbaut. Dadurch liegt der Schwerpunkt tief und der Isoliercontainer steht äußerst stabil.

Die kalte Luft wird mittels Ventilators gleichmäßig im Isoliercontainer verteilt.

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



Alternatieve artikelen

