

Artikelnummer: 66.SE.360.RF



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



Produktspezifikationen

| | |
|-----------------------|---------------------|
| Gewicht (kg) | 115 kg |
| Außenmaß (L x B x H) | 770 x 920 x 1355 mm |
| Inhalt | 360 Liter |
| Farbe | Rot |
| Material | PVC |
| Innenmaße (L x B x H) | 540 x 330 x 1000 mm |

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.

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 Wärmesystem (230V).

Das in der Tür integrierte Thermometer ermöglicht eine fachgerechte Aufbewahrung mit Temperaturen zwischen +40°C und +90°C.

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.

