

Ref: CCE20



Your professional partner

Chariot de maintien à température pour repas, 20 GN 2/1

Marque : DIAMOND



WITH HUMIDIFIER



40 x GN1/1

20 x GN2/1

- Capacité 20 niveaux GN 2/1 (ou 40x GN 1/1).
- Construction en acier inox austénitique (alimentaire).
- Parois et porte réalisées en double parois injectées (Polyurethane sans CFC à haute densité).
- Porte ouverture à 120°, avec clenche verticale et munie de serrure a clés, avec un joint dans le cadre de la porte, facilement remplaçable sans outils.
- Charnières avec arrêt à 100°, fermeture avec rappel automatique, évitant les pertes de chaleur.
- Possibilité d'utilisation GN 2/1 ou GN 1/1 espacement 60 mm.
- Chauffage par résistances et air pulsé, homogénéité de la température grâce à un ventilateur interne.
- Equipé de 4 roues de Ø 160 mm en acier inox, dont 2 avec freins, pivotantes et insonorisée.
- Pare-chocs périphérique, très résistant et non marquant.
- Poignées latérales très robustes, manutention aisée.
- Dispositif humidificateur, bac à eau avec système anti-débordement.
- Panneau de commande intégré, avec thermostat de régulation de 0 °C à 90 °C et thermomètre analogique.
- NB grilles inox et bacs GN non inclus.

·mm (LxPxH) :799x876xh1640

·T° : 0° +90°

·kW :2

·Volt : 230/1N 50-60Hz

·kg : 169

·M³ : 1,15