

Artikelnummer: 66.SE.360.RF



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



Product specificaties

Uitwendig (LxBxH)	770 x 920 x 1355 mm
Inwendig (LxBxH)	540 x 330 x 1000 mm
Inhalt	360 Liter liter
Material	PVC
Artikelnummer	66.SE.360.RF
Gewicht (kg)	115 kg
Farbe	Rot

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.

