



## Conteneur isothermique électrique h464\_303

Conteneur isothermique en polyéthylène avec une liaison électrique. Capacité: 52 L. Dimensions: L.67 x P.46 x H.63 cm.

Conteneur isothermique pour les services de restauration et buffet avec une unité de chauffage intégrée dans la porte. Ce produit permet de maintenir les aliments toujours à une bonne température. L'isolation en mousse épaisse permet en effet de maintenir la température également lorsque le conteneur est déconnecté d'une alimentation électrique. Il faut compter environ 45 minutes pour passer d'une température ambiante à une température chaude. Le produit est compatible avec les cuvettes de 100 mm en particulier 4 GN 1/1, 8 GN 1/2, 16 GN 1/3.

### Caractéristiques techniques:

- Matériel: polyéthylène
- Capacité: 52 L
- L'unité de réchauffement anticorrosion maintiens un intervalle de température de sécurité compris entre 65°C et 74°C
- Tension: 220 V
- Temp de récupération de 3 minutes après avoir tenu la porte ouverte pour 30 secondes
- Capacité pour des plateaux de 100mm de profondeur: 52 litres 4 GN 1/1, 8 GN 1/2, 16 GN 1/3
- Dimensions: 63(H) x 67(L) x 46(P) cm

## INFORMATIONS

- **Hauteur** 63 cm
- **largeur** 67 cm
- **profondeur** 46 cm
- **Capacité** 52 L



### Conteneur isothermique électrique h464\_303

---

Hauteur: 63 cm

Largeur: 67 cm

Profondeur: 46 cm

Capacité: 52 lt