



Conteneur isothermique réchauffable pour plats h651_07

Conteneur isothermique pour le transport de plats. Doté d'un chauffage actif à ventilation. Capacité: 2 x GN 1/1-150.

Conteneur isothermique pour aliments, idéal pour les entreprises de restaurations. Permet également de maintenir les plats à la bonne température, et même de les réchauffer, étant donné qu'il est composé d'un système de chauffage à convention, avec une liaison électrique à travers une prise de courant et d'une fermeture étanche à l'aide du bloc rotatif approprié; un indicateur consente le maintient sous contrôle de l'état de fonctionnement. La structure est réalisée en polypropylène et présente latéralement des anneaux en acier inox avec des poignées en plastique, assurant un transport facile; sur la partie avant est présente une portière battante ouvrable jusqu'à 270°, fermable à travers une pince à fermeture pouvant être démontée pour permettre la lavage du récipient. La partie interne est dotée de 11 rames pour l'insertion de plateaux GN.

Caractéristiques techniques:

- Dimensions: L69.2 x P44.5 x H47 cm
- Capacité: 2 x GN 1/1-150.
- Matériel: polypropylène, polyamide, acier inoxydable
- Poids: 16 kg
- Puissance: 220–240 V (AC) / 50–60 Hz / 200 W
- Type de protection: IP X4
- Système de chauffage à convention
- Indicateur de fonctionnement
- 11 rames pour l'insertion de plateaux GN, distancé de 31 mm
- Température max: 90°C
- Couleur: gris

*Sur demande et devis, disponibilité en d'autres couleurs

- Hauteur 47 cm
- largeur 69,2 cm
- profondeur 44,5 cm

HOLITY.COM

Conteneur isothermique réchauffable pour plats h651_07



HOLITY.COM



HOLITY.COM



HOLITY.COM



HOLITY.COM



HOLITY.COM



HOLITY.COM



HOLITY.COM



HOLITY.COM

Conteneur isothermique réchauffable pour plats h651_07

Hauteur: 47 cm
 Largeur: 69,2 cm
 Profondeur: 44,5 cm