

Armoire de transfert chaude, 10 niveaux GN2/1, porte pleine

OZTI · Réf. 7868.77108.12



CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT

Puissance	1.5kW
Température	plage 30-85°C
Format GN	10×GN2/1
Caractéristique	porte pleine isolée
frequence	50 HZ
alimentation	220V
Poids	90 kg
Contenance	10 x GN 2/1
Dimensions	775×999×1114 cm
Tension	220V

DESCRIPTION

Buffet chauffé Öztiryakiler, humidité contrôlée, capacité GN 2/1 10 plateaux Réservoir d'eau de 2,5 litres avec chauffage humide Le système à vapeur à 5 étages offre une utilisation flexible selon les besoins de service Les coins arrondis de l'habitacle intérieur et le système d'étagère embossée par presse offrent un nettoyage facile et un avantage d'hygiène Une isolation de haute qualité de l'habitacle minimise les pertes de chaleur et garantit une efficacité énergétique Le joint en silicone empêche les fuites de chaleur et maintient la stabilité de la température interne Le chauffage par convection sec ou humide garantit que la nourriture est maintenue à une température idéale Température intérieure réglable : 30 - 85 degrés Porte à ouverture à 270 degrés pour faciliter l'entretien et l'utilisation Les pare-chocs en caoutchouc empêchent les dommages potentiels lors du transport Jantes durables à carrosserie en acier inoxydable et système de

verrouillage ergonomique Les dimensions compactes permettent une utilisation facile dans des espaces étroits Largeur x Profondeur x Hauteur (mm) : 775 x 999 x 1114/1,5 kW,220V / 50 Hz ,10 x GN 2/1 – 65 mm