

Intégrables Drop-in dessus verre trempé capacité 2 GN1/li avec présentoir A

REPÈRE # _____

MODELE # _____

NOM # _____

SIS # _____

AIA # _____



341180 (D04C2)

Drop-in dessus chauffant en verre trempé capacité 2GN 1/1 .et étagère présentoir type A avec lampe halogène

Description courte

Repère No.

Conçue pour servir les aliments dans des assiettes, des casseroles, des ramequin. elle est livrée avec une élégant plaque de verre chauffant trempée de couleur noir et un cadre en acier inoxydable. Éléments chauffants en nappe gravés de conception spéciale pour maximiser la transmission et la répartition de chaleur sur la surface et avoir une température homogène. Idéal pour un buffet élégant pour présenter des aliments chauds, tels que pizza, brioche, etc. grâce au plateau à surface étendue. Cadre en acier inoxydable AISI 304 avec coins arrondis pour faciliter les opérations de nettoyage visibilité supplémentaire accrue sur la surface pour un affichage pour sublimer les aliments. Étagère équipée de lampes halogènes chaudes.

Caractéristiques principales

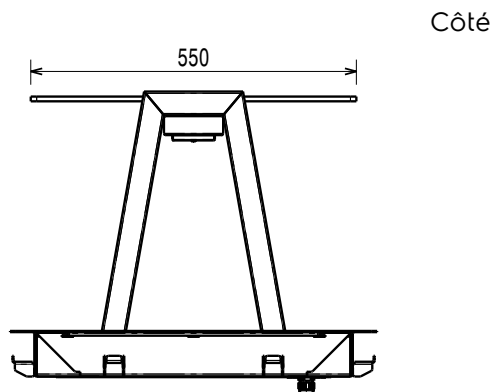
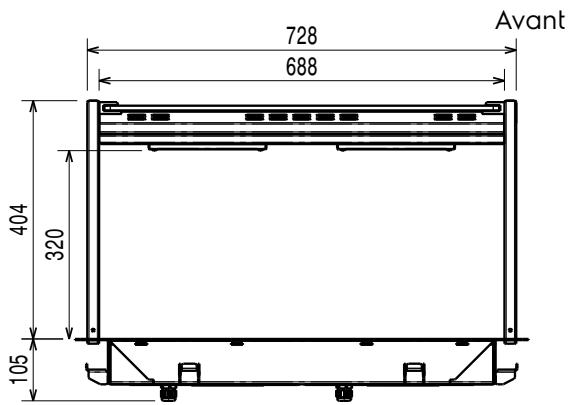
- Protection électronique contre la surchauffe.
- Contrôle précis de la température et réglage à 0,1°C .
- En standard, le produit est livré avec un thermostat à commande numérique qui est conforme aux normes HACCP et fournit une alarme visuelle comme avertissement des températures croissantes ou décroissantes.
- Conçu(e) pour servir les aliments dans des assiettes, des casseroles, des casseroles
- l'unité est livrée avec un élégant verre trempé chauffant de couleur noire avec des éléments en nappes gravés intégrés et un cadre en acier inoxydable.
- Éléments chauffants en nappe gravée de conception spéciale pour maximiser la transmission de chaleur sur la surface pour avoir la même température sur toute la surface.
- Idéal pour les buffets élégants pour présenter des plats chauds, tels que des pizzas, des brioches, etc. grâce à une surface de présentation étendue.CHAR (13)CHAR(10)
- Certifié CB et CE par un organisme tiers indépendant.
- Les aliments introduits à bonne température sont maintenus à cœur à la bonne température selon les Normes Afnor.
- Étagère élégante de type A conçue pour une visibilité accrue sur la surface pour une mise en valeur des aliments.
- [NOT TRANSLATED]
- Conçu(e) pour être positionné(e) dans une installation affleurante offrant une meilleure nettoyabilité et adapté aux installations de conception moderne.

Construction

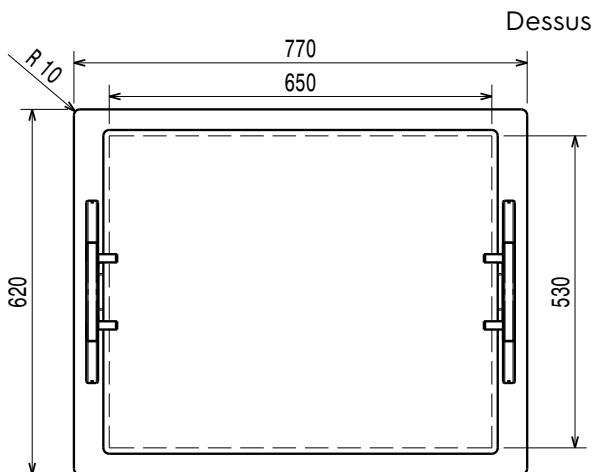
- Commande électronique avec affichage de la température.
- Cadre en acier inoxydable AISI 304 avec coins arrondis pour faciliter les opérations de nettoyage
- Protection contre l'eau IPx4.
- Les éléments chauffants connectés au fond sont équipés d'un thermostat de sécurité.

APPROBATION: _____

- Structure de l'étagère en acier inox Aisi 304



EI = Connexion électrique



Électrique

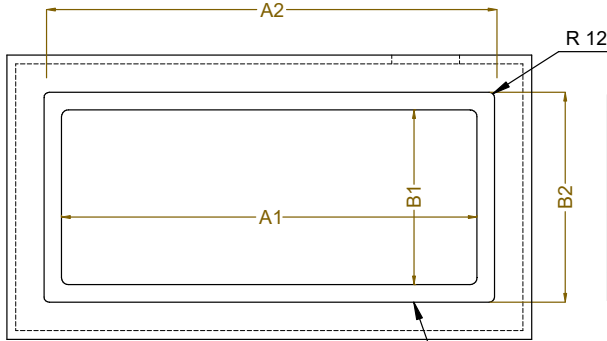
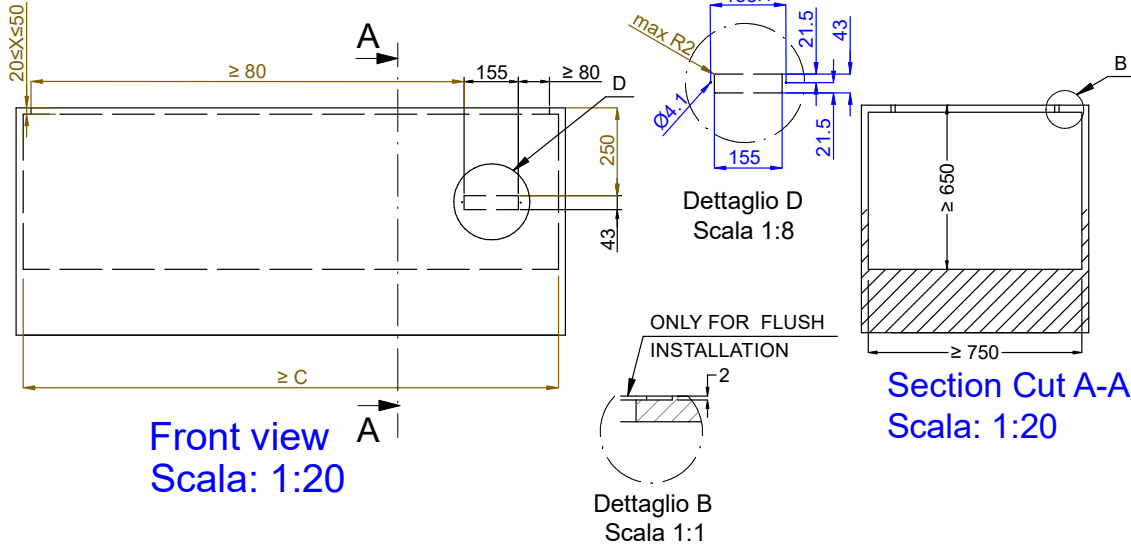
Voltage :
 341180 (D04C2) 220-240 V/1N ph/50/60 Hz
Puissance de raccordement 0.6 kW

Informations générales

Largeur extérieure 770 mm
Profondeur extérieure 620 mm
Hauteur extérieure 484 mm
Poids net : 30.36 kg
Poids brut : 53 kg
Hauteur brute : 800 mm
Largeur brute : 680 mm
Profondeur brute : 820 mm
Volume brut : 0.45 m³
Température dessus : +105 / +115 °C

Durabilité

Niveau sonore :



CAPACITY	CUTOUT		LOWERING FOR FLUSH INSTALLATION		C
	A1	B1	A2	B2	
2GN	740	560	774	624	855
3GN	1070		1104		1190
4GN	1390		1424		1510

