

Thermo-isolierter Behälter mit Heizfunktion – Catering code: 707692

Doppelte stoßfeste HDPE-Isolierwände.

Es hält Lebensmittel bis zu 4 Stunden nach dem Ausstecken des Netzsteckers auf einer sicheren Serviertemperatur.

2 große ergonomische Griffe.

Großes und gut ablesbares LED-Display zur Anzeige der Temperatur in der Kammer.

Hält sowohl hohe als auch niedrige Inhaltstemperaturen aufrecht.

Gestanzte Schienen im Kammergehäuse.

Geeignet für 1/1 GN-Behälter:

– GN 1/1 (H) 20 mm: 12 Stück

– GN 1/1 (H) 65 mm: 6 Stück

– GN 1/1 (H) 100 mm: 4 Stück

– GN 1/1 (H) 150 mm: 3 Stück

– GN 1/1 (H) 200 mm: 2 Stück

– GN 1/2 (H) 150 mm: 6 Stück

Max. Temperatur: 68 °C.

Wasserbeständigkeitsklasse: IPX3.

+ Der elektrische Warmfutter-Halteschrank verlängert die Warmhaltezeiten weiter und gewährleistet so eine optimale Lebensmittelsicherheit und -qualität.

+ Der Ultra Pan Carrier hält Speisen dank seiner leistungsstarken, geschäumten Polyurethan-Isolierung bis zu 4 Stunden lang nach dem Ausstecken auf einer sicheren Serviertemperatur.

+ Ideal für Catering außerhalb des Standorts, Firmenveranstaltungen, Essenslieferungen von Zentralküchen bis hin zu Außenstellen oder für Langzeitveranstaltungen.



Code

707692

LxWxH (W)

477x680x(H)620