



HENDI

Tools for Chefs

Contenedor isotérmico con función de calefacción para catering code: 707692

Paredes aislantes dobles de HDPE resistentes a impactos. Mantiene los alimentos a temperaturas de servicio seguras hasta 4 horas después de desenchufarlos.

2 mangos ergonómicos grandes.

Pantalla LED grande y fácil de leer que indica la temperatura en la cámara.

Mantiene la temperatura de contenido alto y bajo.

Rieles perforados en la carcasa de la cámara.

Adecuado para contenedores 1/1 GN:

– GN 1/1 (H) 20 mm: 12 unidades

– GN 1/1 (H) 65 mm: 6 unidades

– GN 1/1 (H) 100 mm: 4 unidades

– GN 1/1 (H) 150 mm: 3 unidades

– GN 1/1 (H) 200 mm: 2 unidades

– GN 1/2 (H) 150 mm: 6 unidades

Temperatura máx.: 68 °C.

Clase de resistencia al agua: IPX3.



El contenedor eléctrico para alimentos amplía aún más los tiempos de retención del calor, lo que garantiza una seguridad y calidad óptimas de los alimentos.



El Ultra Pan Carrier mantiene los alimentos a temperaturas de servicio seguras hasta 4 horas después de desenchufarlos, gracias a su aislamiento de poliuretano espumado de alto rendimiento.



Ideal para catering fuera del establecimiento, eventos corporativos, entrega de alimentos desde cocinas centrales a puntos de servicio o eventos de larga duración.



Código

707692

LxWxH (W)

477x680x(H)620