

Conteneur isotherme avec fonction chauffante - traiteur code: 707692

Doubles parois isolantes en PEHD résistantes aux chocs.
Il maintient les aliments à des températures de service sûres jusqu'à 4 heures après le débranchement.
2 grandes poignées ergonomiques.
Grand écran LED facile à lire indiquant la température dans la chambre.
Maintient la température des contenus à la fois dans le haut et dans le bas.
Glissières perforées dans le boîtier de la chambre.

Convient aux bacs GN 1/1 :
– GN 1/1 (H) 20 mm : 12 pièces
– GN 1/1 (H) 65 mm : 6 pièces
– GN 1/1 (H) 100 mm : 4 pièces
– GN 1/1 (H) 150 mm : 3 pièces
– GN 1/1 (H) 200 mm : 2 pièces
– GN 1/2 (H) 150 mm : 6 pièces
Température max. : 68 °C.
Classe de résistance à l'eau : IPX3.

-  Le conteneur isotherme chauffante prolonge encore davantage les temps de conservation, garantissant une sécurité et une qualité alimentaires optimales.
-  Le support Ultra Pan maintient les aliments à des températures de service sûres jusqu'à 4 heures après le débranchement, grâce à son isolation en polyuréthane expansée haute performance.
-  Idéal pour la restauration hors site, les événements d'entreprise, la livraison de nourriture depuis les cuisines centrales jusqu'aux emplacements satellites ou les événements de longue durée.



Code
707692

LxWxH (W)
477x680x(H)620