



HENDI

Tools for Chefs

Contenitore termoisolato con funzione di riscaldamento – per catering

code: 707692

Doppia parete isolante in HDPE resistente agli urti.

Mantiene il cibo a temperature di servizio sicure fino a 4 ore dopo lo scollegamento.

2 maniglie ergonomiche di grandi dimensioni.

Ampio display a LED di facile lettura che indica la temperatura nella camera.

Mantiene la temperatura sia alta che bassa del contenuto.

Guide perforate nell'alloggiamento della camera.

Adatto per contenitori GN 1/1:

– GN 1/1 (H) 20 mm: 12 pz.

– GN 1/1 (H) 65 mm: 6 pz.

– GN 1/1 (H) 100 mm: 4 pz.

– GN 1/1 (H) 150 mm: 3 pz.

– GN 1/1 (H) 200 mm: 2 pz.

– GN 1/2 (H) 150 mm: 6 pz.

Temperatura max.: 68 °C.

Classe di resistenza all'acqua: IPX3.



Il mobile elettrico per alimenti caldi prolunga ulteriormente i tempi di mantenimento, garantendo una sicurezza e una qualità ottimali.



Grazie al suo isolamento in poliuretano espanso ad alte prestazioni, Ultra Pan Carrier mantiene il cibo a temperature di servizio sicure fino a 4 ore dopo lo scollegamento.



Ideale per catering fuori sede, eventi aziendali, consegna di cibo dalle cucine centrali alle sedi satellitari o eventi di lunga durata.



Codice

707692

LxWxH (W)

477x680x(H)620