

Thermo-geïsoleerde container met verwarmingsfunctie – catering code: 707692

Dubbele HDPE schokbestendige isolerende wanden.

Het houdt voedsel tot 4 uur na het loskoppelen op een veilige serveertemperatuur.

2 grote ergonomische handgrepen.

Groot en gemakkelijk af te lezen LED-display dat de temperatuur in de kamer aangeeft.

Behoudt zowel hoge als lage inhoudstemperatuur.

Geperforeerde rails in de kamerbehuizing.

Geschikt voor 1/1 GN-containers:

– GN 1/1 (H) 20 mm: 12 stuks.

– GN 1/1 (H) 65 mm: 6 stuks.

– GN 1/1 (H) 100 mm: 4 stuks.

– GN 1/1 (H) 150 mm: 3 stuks.

– GN 1/1 (H) 200 mm: 2 stuks.

– GN 1/2 (H) 150 mm: 6 stuks.

Max. temperatuur: 68 °C.

Waterbestendigheidsklasse: IPX3.

-  De elektrische warmhoudkast verlengt de bewaartijden verder en zorgt voor optimale voedselveiligheid en -kwaliteit.
-  De Ultra Pan Carrier houdt voedsel tot 4 uur lang op veilige serveertemperaturen nadat hij is losgekoppeld, dankzij de hoogwaardige, ingespoten polyurethaanschuimisolatie.
-  Ideaal voor catering op locatie, bedrijfsevenementen, voedselbezorging van centrale keukens naar satellietlocaties, of evenementen van lange duur.



Code

707692

LxWxH (W)

477x680x(H)620