

## Tiroirs de maintien en température - cuisson basse température, commandes électroniques, 2 tiroirs GN1/1



COMMANDES  
ÉLECTRONIQUES

CUISSON  
BASSE T°

### Informations produit

- › Construction en inox.
- › Tiroirs compatibles avec bac GN 1/1, démontables pour le nettoyage.
- › Hauteur des tiroirs de 210 mm pour des bacs GN 1/1 de hauteur maximale de 150 mm.
- › Chauffage statique par résistances de contact pour éviter le dessèchement des aliments.
- › Réglage de la température de 30°C à 120°C.
- › Commandes électroniques et affichage digital de la température.
- › Poignées de manutention pour une manipulation aisée.
- › Bacs GN 1/1 non fournis.

## Avantages



### + Affichage digital/GM

Commandes électroniques avec affichage digital de la température



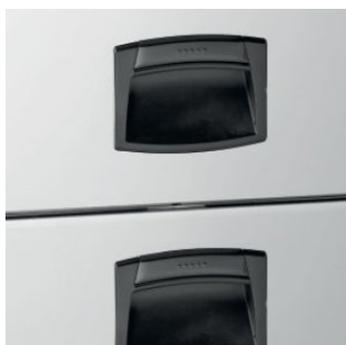
### + Ok superposition

Dessus prédisposés pour la superposition de 2 fours



### + Poignée manutention

Poignées de manutention pour un transport aisé



### + Tiroirs/GM

Tiroirs pour bac GN1/1

## Données techniques

### CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Typologie de produit	PAB3 - Prêt à brancher
Hauteur bac GN max. (mm)	150
Nombre de rations max.	60
Température de maintien (°C)	30-120°C
Tiroirs	GN 1/1
Humidificateur	Non
Sonde à coeur	Non
Commande(s)	électroniques
Capacité	02 GN1/1
Température (°C)	de 30° à 120°C
Modèle	2 tiroirs

### ALIMENTATION

Puissance électrique raccordée (kW)	0.9
Puissance électrique raccordée (W)	900
Tension (V)	230V (mono)
Fréquence (Hz)	50

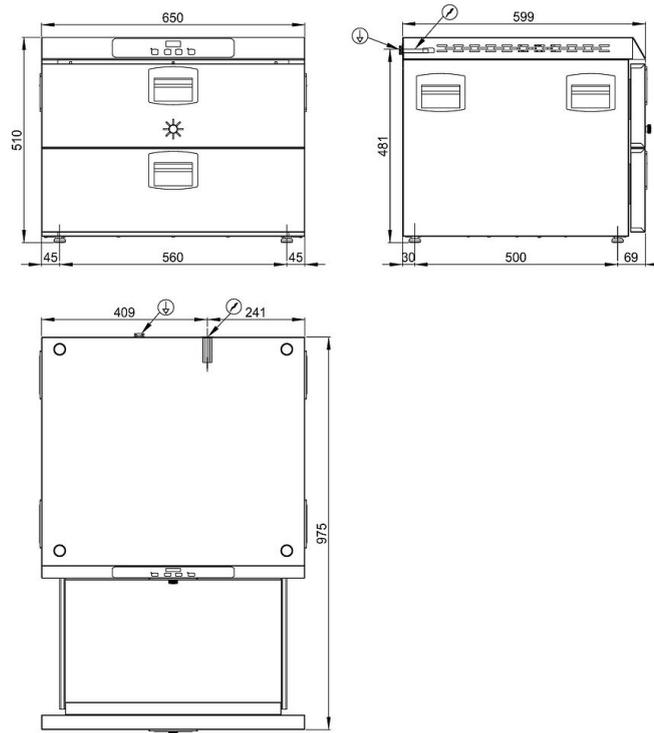
### DIMENSIONS ET POIDS

Poids net (kg)	35
Dimensions extérieures (LxPxH) (mm)	650x599x510

### LOGISTIQUE

Dimensions emballage (LxPxH) (mm)	700x690x600
Poids brut (kg)	35

**Schémas techniques** Téléchargez-les sur le site [www.eberhardt-pro.fr](http://www.eberhardt-pro.fr)



GMC2E