

Desserte ISOLA inox bain-marie, 6 GN 1/1



Informations produit

- › Structure entièrement en acier inox Aisi 304. Cuve en acier inox. Couvercle plexiglass à relevage électrique. Régulation électronique avec affichage digital de la température. Éclairage par lampes chauffantes sous la cloche. Équipement prévus pour bacs GN hauteur 150 mm : GN 1/4, 1/3, 1/2, 2/3, 1/1, 2/1. Livrée avec barrettes de composition GN. Tablettes de service en inox rabattables disponibles en accessoires. Alimentation 400 V (tri) - 50 Hz.

Données techniques

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Typologie de produit	PAB3 - Prêt à brancher
Dimensions maximum des bacs (mm)	hauteur uniquement 150 mm
Coloris	inox
Structure	Inox
Capacité bacs	6 GN 1/1
Construction	inox
Chauffage	bain-marie à eau
Cuve	Acier inoxydable AISI 318
Type d'éclairage	Lampes chauffantes
Température (°C)	+30°/+90°C
Modèle	Maintien en température

COMMANDE

Régulation	électronique
------------	--------------

PERFORMANCES

Chauffage cuve (W)	3600
Chauffage infrarouge (W)	1200
Puissance totale (W)	4500

ALIMENTATION

Puissance électrique raccordée (W)	4500
Tension (V)	400 V TRI + N
Fréquence (Hz)	50

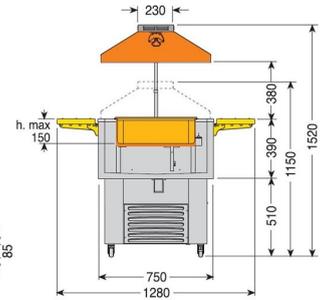
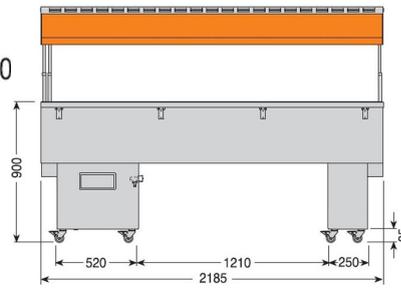
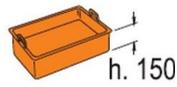
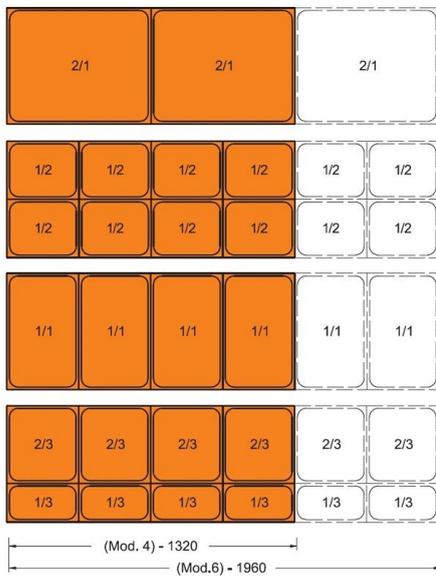
DIMENSIONS ET POIDS

Poids net (kg)	158
Dimensions extérieures (LxPxH) (mm)	2180x750x1530

LOGISTIQUE

Dimensions emballage (LxPxH) (mm)	2260x900x1280
Poids brut (kg)	190

Schémas techniques Téléchargez-les sur le site www.eberhardt-pro.fr



Accessoires et options

Accessoires

X02482 Tablette longue inox pour ISOLA INOX 6

X02590 Tablette courte inox pour ISOLA INOX 4-6-8