TECFRIGO

Desserte ISOLA inox bain-marie, 4 GN 1/1

Informations produit

- Strucure 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 230 V (mono) - 50 Hz.

Données techniques

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Typologie de produit	PAB3 - Prêt à brancher
Dimensions maximum des bacs (mm)	hauteur uniquement 150 m m
Coloris	inox
Structure	Inox
Capacité bacs	4 GN 1/1
Construction	inox
Chauffage	Bain-marie à eau
Cuve	Acier inox Aisi 304
Type d'éclairage	Lampes chauffantes
Température (°C)	+30°/+90°C
Modèle	Maintien en température

COMMANDE

Régulation	électronique

PERFORMANCES

Chauffage cuve (W)	2400
Chauffage infrarouge (W)	900
Puissance totale (W)	3000

ALIMENTATION

Puissance électrique raccordée (W)	3000
Tension (V)	230 V
Fréquence (Hz)	50

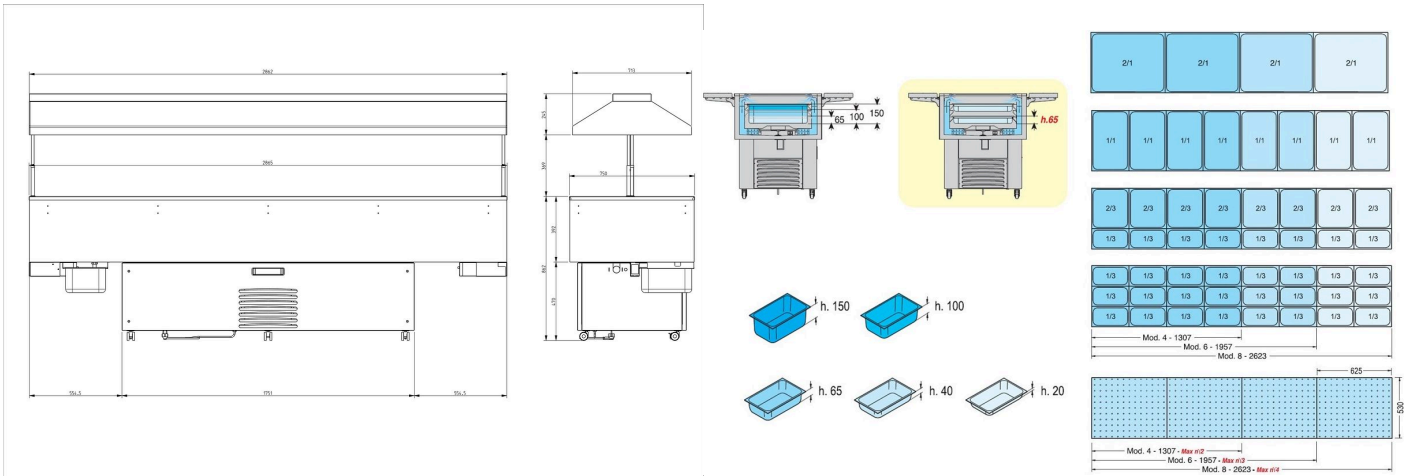
DIMENSIONS ET POIDS

Profondeur (mm)	750
Largeur (mm)	1505
Hauteur (mm)	1500
Poids net (kg)	111
Dimensions extérieures (LxPxH) (mm)	1505x750x1500

LOGISTIQUE

Dimensions emballage (LxPxH) (mm)	1590x810x1280
Poids brut (kg)	138

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



Accessoires et options

Accessoires

X02481	Tablette longue inox pour ISOLA INOX 4
X02590	Tablette courte inox pour ISOLA INOX 4-6-8