

Tiroirs de maintien en température - cuisson basse température, commandes électroniques, 3 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.	100
Température de maintien (°C)	30-120°C
Tiroirs	GN 1/1
Humidificateur	Non
Sonde à coeur	Non
Commande(s)	électroniques
Capacité	03 GN 1/1
Température (°C)	de 30° à 120°C
Modèle	3 tiroirs

ALIMENTATION

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

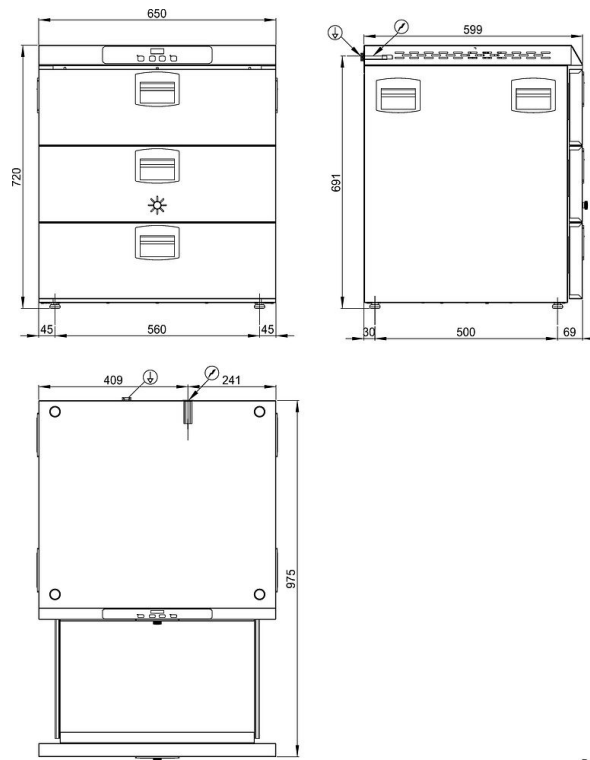
DIMENSIONS ET POIDS

Poids net (kg)	40
Dimensions extérieures (LxPxH) (mm)	650x599x720

LOGISTIQUE

Dimensions emballage (LxPxH) (mm)	700x690x800
Poids brut (kg)	45

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



GMC3E