

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

 De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Chariot chauffant pour repas, 10 GN 2/1, humidification contrôlée



Garantie 1 an pièces, Main d'oeuvre et déplacement


Caractéristiques techniques

Dimensions en mm (L x P x H): 790 x 935 x 1215

T° : +30° +90°

Puissance en kw: 2

Longueur (mm): 790

Largeur (mm): 935

Hauteur(mm): 1215

 Volume: (m³): 1,35

Branchement: Monophasé

Description	Caractéristiques																		
<ul style="list-style-type: none"> ◦ Capacité 10 niveaux GN 2/1 (ou 20x GN 1/1). ◦ Partie supérieure munie de galerie en acier inox sur les 4 côtés. ◦ Construction en acier inox AISI 304. ◦ Parois et porte réalisées en double parois injectées (Polyuréthane sans CFC à haute densité). ◦ Possibilité d'utilisation GN 2/1 ou GN 1/1 espacement 70 mm. ◦ Homogénéité de la température grâce à un ventilateur interne. ◦ Cuvette de fond emboutie avec coins arrondis. ◦ Porte sur charnières avec ouverture à 270°, munie de serrure a clés, avec un joint dans le cadre de la porte, facilement remplaçable sans outils. ◦ Equipé de 4 roues de Ø 160 mm en acier inoxydable, dont 2 avec freins, pivotantes et insonorisées. 	<table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 60%;">Poids (en kg)</td> <td style="text-align: right;">90</td> </tr> <tr> <td>Référence constructeur</td> <td style="text-align: right;">CTH10-EK</td> </tr> <tr> <td>Nombre de niveaux</td> <td style="text-align: right;">10</td> </tr> <tr> <td>Taille des grilles (en mm)</td> <td style="text-align: right;">GN 2/1 + GN 1/1</td> </tr> <tr> <td>Températures</td> <td style="text-align: right;">30° c - 90° c</td> </tr> <tr> <td>Type de branchement</td> <td style="text-align: right;">Monophasé</td> </tr> <tr> <td>Puissance totale (kW)</td> <td style="text-align: right;">2</td> </tr> <tr> <td>Dimensions extérieures (en mm)</td> <td style="text-align: right;">790 x 935 x 1215</td> </tr> <tr> <td>voltage</td> <td style="text-align: right;">230/1N 50-60Hz</td> </tr> </table>	Poids (en kg)	90	Référence constructeur	CTH10-EK	Nombre de niveaux	10	Taille des grilles (en mm)	GN 2/1 + GN 1/1	Températures	30° c - 90° c	Type de branchement	Monophasé	Puissance totale (kW)	2	Dimensions extérieures (en mm)	790 x 935 x 1215	voltage	230/1N 50-60Hz
	Poids (en kg)	90																	
	Référence constructeur	CTH10-EK																	
	Nombre de niveaux	10																	
	Taille des grilles (en mm)	GN 2/1 + GN 1/1																	
	Températures	30° c - 90° c																	
	Type de branchement	Monophasé																	
	Puissance totale (kW)	2																	
	Dimensions extérieures (en mm)	790 x 935 x 1215																	
	voltage	230/1N 50-60Hz																	
<p>Garantie 1 an pièces, Main d'oeuvre et déplacement incluse</p>																			

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Description	Caractéristiques
<ul style="list-style-type: none">◦ Pare-chocs périphérique avec coins renforcés, très résistant et non marquant.◦ Panneau de commande intégré a touches sensibles, affichage digital " très intuitif ".◦ Régulation électronique de 30 à 90°C.◦ Contrôle hygrométrique indépendant, 4 niveaux de réglage, évitant le dessèchement des aliments◦ NB grilles inox et bacs GN non inclus.◦ Chariots de "Liaison Chaude" fonctionnement a convection (ventilé) ou convection avec humidification.◦ Poignées robustes et ergonomiques intégré sur les côtés, manutention aisé◦ Accès facile aux éléments techniques permettant une maintenance aisée et rapide.◦ Protection de coins (haute résistance) du panneau de commande.◦ Parois équipées de glissières "monobloc" embouties◦ Angles et coins internes arrondis, garantissant une hygiène à 100% et un entretien aisé. <p>ADVANTAGE :</p> <p>Autres informations</p> <p>Dimensions en mm (L x P x H): 790 x 935 x 1215 T° : +30° +90° Puissance en kw: 2 Longueur (mm): 790 Largeur (mm): 935 Hauteur(mm): 1215 Volume: (m³): 1,35 Branchement: Monophasé</p>	