

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

 De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**
Chariot chauffant pour repas, 20 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 1855

T° : +30° +90°

Puissance en kw: 2

Longueur (mm): 790

Largeur (mm): 935

Hauteur(mm): 1855

 Volume: (m³): 2,05

Branchement: Monophasé

Description	Caractéristiques
<ul style="list-style-type: none"> ◦ Capacité 20 niveaux GN 2/1 (ou 40x GN 1/1). ◦ Construction en acier inox AISI 304. ◦ Parois et porte réalisées en double parois injectées (Polyurethane 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. ◦ Pare-chocs périphérique avec coins renforcés, très résistant et non marquant. 	Poids (en kg) 125
	Référence constructeur CTH20-EK
	Nombre de niveaux 20
	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 1855
	voltage 230/1N 50-60Hz
	Garantie 1 an pièces, Main d'oeuvre et déplacement incluse

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">◦ 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><u>Autres informations</u></p> <p>Dimensions en mm (L x P x H): 790 x 935 x 1855 T° : +30° +90° Puissance en kw: 2 Longueur (mm): 790 Largeur (mm): 935 Hauteur(mm): 1855 Volume: (m³): 2,05 Branchement: Monophasé</p>	