

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

 De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**
Chariot chauffant pour repas, 40 GN 2/1, humidification contrôlée


Garantie 1 an pièces, Main d'oeuvre et déplacement


Caractéristiques techniques

Dimensions en mm (L x P x H): 1525 x 935 x 1885

T° : +30° +90°

Puissance en kw: 3.5

Longueur (mm): 1525

Largeur (mm): 935

Hauteur(mm): 1885

 Volume: (m³): 3,07

Branchement: Monophasé

Description	Caractéristiques	
<ul style="list-style-type: none"> ◦ Capacité 40 niveaux GN 2/1 (ou 80x GN 1/1). ◦ SPECIAL BANQUETING : En dotation 20 grilles centrales entre porte, pour optimiser l'espace à l'intérieur du chariot. Jusqu'à huit 8 assiettes (d'un diamètre maximal de 300 mm) peuvent être stockés par niveau, pour un total de 160 assiettes. ◦ 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. 	Puissance (kW) 3,5	
	Référence constructeur CTH40-EK	
	Hauteur (mm) 1885	
	Profondeur (mm) 935	
	Largeur (mm) 935	
	Températures +30° +90°	
	Type de branchement Monophasé	
	Puissance totale (kW) 3,5	
	Longueur 1525	
	Dimensions extérieures 1525 x 935 x 1885	
	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">◦ 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. ◦ 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. <p>ADVANTAGE :</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">◦ 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>Autres informations</p> <p>Dimensions en mm (L x P x H): 1525 x 935 x 1885 T° : +30° +90° Puissance en kw: 3.5 Longueur (mm): 1525 Largeur (mm): 935 Hauteur(mm): 1885 Volume: (m³): 3,07 Branchement: Monophasé</p>	