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

- 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.
- 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

Caractéristiques

Poids (en kg)	250
Référence constructeur	CTH40-EK
Nombre de niveaux	40
Taille des grilles (en mm)	GN 2/1 + GN 1/1
Températures	30° c - 90° c
Type de branchement	Monophasé
Puissance totale (kW)	3,5
Dimensions extérieures (en mm)	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

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 sensitives, affichage digital " très intuitif ".
- Régulation électronique de 30 à 90°C.
- Contrôle hygrométrique indépendant, 4 niveaux de réglage, évitant le desséchement 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.

ADVANTAGE :

Autres informations

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

Restaupro.com
Service Client du Lundi au Vendredi
De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Description	Caractéristiques
Branchement: Monophasé	