



CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

ARMOIRE CHAUFFANTE VENTILÉE

- Véritables armoires chauffantes ventilées avec double paroi isolée pour réchauffer rapidement ou maintenir à température uniforme des plats, ou des assiettes avant le service, ou des préparations culinaires en bacs GN 2/3
- Chauffage des assiettes (ø34cm), et maintien en température des préparations culinaires

SES CARACTÉRISTIQUES

- Parois intérieures inox
- Appareils livrés d'origine sur roues (pieds en option)
- Moteur ventilateur pour une parfaite répartition de la chaleur (2 dans le modèle 16122VC)
- Double isolation des parois et du dessus
- Portes à fermeture magnétique
- Porte non réversible
- Capacité max : 5 niveaux
- Equipées d'origine de roulettes avec frein (pieds en option)
- Modèle 2 portes : stockage des bacs sur les grilles.

Alimentation : 230/1/T

Température : 130°C

Dimensions (L x P x H) : 800 x 460 x 925 mm

Dimensions int. (L x P x H) : 720 x 375 x 730 mm

Dimensions grilles : 695 x 345 mm

Dotation : 3 grilles

Capacité assiettes : 120 avec ø 34 cm

Capacité bacs GN : 10 bacs GN 2/3 ou 5 bacs GN 1/1

Puissance : 3000 W

Poids : 49 kg

INFORMATIONS TECHNIQUES

DÉSIGNATIONS	DONNÉES
DIMENSIONS (L x P x H) MM	800 x 460 x 925
POIDS (KG)	49
ALIMENTATION	230 V
ÉNERGIE	ELECTRIQUE
PUISSANCE ÉLECTRIQUE (KW)	3