

**ISOTHERMAL-BEHÄLTER THERMAX AF12 GN 1/1 GRAU/BLAU
MIT AKTIVIERTER DIGITALER HEISSTÜR - EINPHASIG
220V cm.
53,3X33X(H)51,5 CM**



vedi prodotto online

CODICE: 0560604510016

SOLUZIONI FOODSERVICE

ANWENDUNG:

Kontrollierter Temperaturtransport von warmen, frischen und gefrorenen Speisen in mehreren Portionen.

Ideal für Catering-Unternehmen, Restaurants und Krankenhäuser.

Ausgezeichnete isothermische Eigenschaften.

Ausgestattet mit 12 Gleitschienen mit konstanter Neigung, Tür kann bis zu 240° geöffnet und zum Waschen herausgenommen werden; Griffe aus Edelstahl.

Die 230V-Aktivtür arbeitet im thermischen Erhaltungsmodus dank der Konvektionsheizung, die den natürlichen thermischen Verfall des transportierten Essens ausgleicht. Die Aktivtür ist so konzipiert, dass die Wärme gleichmäßig und progressiv im Inneren des Behälters verteilt wird. Dies verhindert eine Überhitzung und ein Ausglühen der Lebensmittel, wodurch der Geschmack und die Nährstoffe in den Lebensmitteln erhalten bleiben.

Ideal für Tablett Gastronorm 1/1, 1/2 und 1/3.

Zur Aufnahme von Tablett GN1/1: 1xPlatte + 2x200h, 4x100h, 3x150h, 6x65h

MATERIAL:

- lebensmittelechtes Polyethylen, isoliert mit FCKW-freiem Polyurethanschaum
- Betriebstemperaturen +100°-30°
- Das Design eignet sich für den direkten Einsatz
- hygienisch
- praktischer und stoßfester Verschluss
- leicht zu transportieren und stapelbar
- hergestellt in Italien
- Die Produkteigenschaften entsprechen den Kriterien der geltenden Gesetzgebung zur Eignung für den Kontakt mit Lebensmitteln (EU-Verordn. Nr.10/2011), für Isothermie und Hygiene (Verordn. EC 852/2004 HACCP-) und für die geltenden technischen Normen (EN12571 und Accord AFNOR AC D40-007).