

ARMOIRE CHARIOT CHAUDE (GASTRONORME)



Caractéristiques techniques

L' Armoire chariot chaude est la dernière création d'une nouvelle génération d'armoires chaudes gastronomes qui assure une conservation parfaite, grâce aux nombreux avantages et techniques d'avant garde qui spécifient sa conception.

Aucune variation de température, le chauffage est assuré par des résistances de forte puissance et la ventilation par mototurbine assure une parfaite répartition de la chaleur.

Régulation par thermostat.

Alimentation monophasé 220/230V, 50Hz.

Construction en inox AISI 304 à angles arrondis anti-nids de germe.

Crémaillères amovibles et glissières réglables en différentes hauteurs conçues pour supporter des clayettes en acier inox AISI 304 ou des bacs gastro GN 2/1.

Bourrelet magnétique démontable offre une grande facilité de montage et supprime tout développement de moisissure.

Mobile sur 4 roulettes dont 2 avec frein.

Dimensions (cm) : 72x81x185