

Artikelnummer: 66.SE.360.RF



Combi isolatiecontainer - actief verwarmd en passief - 2 x 12 opnames 1/1 GN



Product specificaties

Uitwendig (LxBxH)	770 x 920 x 1355 mm
Inwendig (LxBxH)	540 x 330 x 1000 mm
Inhoud	360 liter
Materiaal	PVC
Artikelnummer	66.SE.360.RF
Gewicht (kg)	115 kg
Kleur	Rood

Eigenschappen

Isolatiecontainer met 2 gescheiden compartimenten. Het ene compartiment is passief isolerend en hierdoor geschikt voor het op temperatuur houden van zowel warme als koude gerechten. Het andere compartiment is voorzien van een efficiënt warmtesysteem (convectie / 230V).

De verwarmde compartiment is voorzien van een instelbare digitale thermometer (instelbereik: +40°C tot +90°C).

Het passieve compartiment is boven de deuropening voorzien van een niet-instelbare thermometer.

De verwarmingsunit (convectie) is aan de achterzijde van de isolatiecontainer gemonteerd.

De warme lucht in het verwarmde compartiment wordt middels een ventilator gelijkmatig verdeeld.

Hierdoor is de isolatiecontainer na openen van de deur weer snel op de ingestelde temperatuur.

Het binnenwerk is volledig in RVS uitgevoerd. De geleiderails zijn hierin geperst: naadloos, glad en zonder scherpe delen. Voor een eenvoudige en zeer hygiënische reiniging.

De isolatiecontainers zijn geschikt voor opname van 1/1 Gastronorm plateaus en schalen (530 x 325 mm).

De deur is met één hand te openen en kan worden vastgezet wanneer deze 270° geopend is.

Perfekte isolatie-eigenschappen dankzij PU-isolatie (32 mm) en afdichting van de deuropening met rubberen strips. Hierdoor blijft de temperatuur ook na afkoppeling van het elektriciteitsnet lang op het gewenste niveau.

De isolatiecontainer wordt standaard geleverd met 2 bokwielen en 2 geremde zwenkwielen Ø 125 mm met niet-strepend rubber loopvlak.

De isolatiecontainers zijn aan de onderzijde voorzien van een PVC stootlijst.

Het topframe is uitgevoerd in RVS met kunststof hoekelementen.

