Chariot de maintien en température chaud +30°/+90°C,20x 2/1GN



Codes produits :

Référence : CCE20-DG

Caractéristiques du produit :

Hauteur mm: 1640
Largeur (mm): 799
Profondeur (mm): 876
Voltage V: 230/1N 50-60Hz
Puissance kW Electrique: 2
Plage de température (°C): +30°C/+90°C
Poids kg: 169
Nombre de bacs GN: 20
Format bacs GN et EN: GN 2/1
Durée de garantie: Constructeur 1 an Pièces
Texte CGV Equipement électrique monophasé: Oui

Chariot de maintien en température chaud +30°/+90°C,20x 2/1GN. Il s'utilise en restauration professionnelle, en collectivité et chez les traiteurs, pour le maintien et la remise en température des plats en bacs gastronormes avant service.

Points forts :

- **20 niveaux GN 2/1 (ou 40x GN 1/1), espacement 60 mm**
- **Régulation électronique de 30°C à 90°C**
- **Construction en acier inox austénitique**
- **Dispositif humidificateur avec bac anti-débordement**

Chariot de maintien en température chaud +30°/+90°C,20x 2/1GN. Il s'utilise en restauration professionnelle, en collectivité et chez les traiteurs, pour le maintien et la remise en température des plats en bacs gastronormes avant service.

Chariot de maintien en température chaud

Ce chariot, capacité 20 niveaux GN 2/1 (ou 40x GN 1/1, espacement 60 mm), est construit en acier inox austénitique alimentaire. Parois et porte en double paroi injectée (polyuréthane sans CFC haute densité).

Chauffage et régulation

Chauffage par résistances et air pulsé, homogénéité de la température grâce à un ventilateur interne. Régulation électronique de 30°C à 90°C, panneau de commande intégré avec affichage digital. Dispositif humidificateur, bac à eau avec système anti-débordement.

Porte et manutention

Porte à ouverture 120°, clenche verticale, serrure à clefs, joint remplaçable sans outils. Charnières avec arrêt à 100° et rappel automatique, limitant les pertes de chaleur. 4 roues Ø 160 mm en acier inox, dont 2 avec freins, pivotantes et insonorisées. Pare-chocs périphérique, poignées latérales robustes.

Caractéristiques

Puissance 2 kW. Dimensions L x P x H 799 x 876 x 1640 mm, poids 169 kg. Grilles inox et bacs GN non inclus.

- **20 niveaux GN 2/1 (ou 40x GN 1/1), espacement 60 mm**
- **Construction en acier inox austénitique alimentaire**
- **Parois et porte en double paroi injectée polyuréthane sans CFC**
- **Chauffage par résistances et air pulsé, ventilateur interne**
- **Régulation électronique de 30°C à 90°C, affichage digital**
- **Dispositif humidificateur, bac anti-débordement**
- **4 roues Ø 160 mm inox, dont 2 avec freins, pivotantes et insonorisées**
- **Puissance : 2 kW**
- **Dimensions : L x P x H 799 x 876 x 1640 mm**
- **Poids : 169 kg**
- **Grilles inox et bacs GN non inclus**

Questions fréquentesQuelle est la capacité de ce chariot ?

20 niveaux GN 2/1, ou 40 niveaux GN 1/1, espacement 60 mm.

Quelle est la plage de température ?

De 30°C à 90°C, régulation électronique.

Les grilles et bacs GN sont-ils fournis ?

Non, ils sont vendus séparément.