

FICHA EQUIPO GASTRONÓMICO



*Imagen Referencial

CARRO TÉRMICO - REFRIGERADO PARA MANTENCIÓN Y RETERMALIZACIÓN

SKU : CT024HSG

CARRO Térmico- refrigerado para 24 bandejas (2 x 12 niveles). No se incluyen las bandejas. Estructura de A.Inox con aislamiento de doble pared. Producción de frío integrada y calor por termo contacto. Control termostato nivel a nivel con detección de presencia automático. Doble zona de calentamiento potenciado: Regeneración-calentamiento independiente del primer y segundo plato, de forma que la regeneración de cada plato es proporcional al volumen del alimento.

Microprocesador electrónico programable de fácil utilización y control alfanumérico de entrega en temperatura, con reloj de inicio automático, hora, cálculo de tiempo e indicación en tiempos reales de los eventuales fallos de funcionamiento.

Apto para el funcionamiento en Línea Caliente (mantenimiento caliente a de 65oC y frío a menos de 10°C en el corazón del alimento). Garantiza el mantenimiento del calor una vez desconectado por la inercia térmica de las placas. 2 puertas abatibles replegables a 270o con bloqueo de seguridad.

Guillotina de separación entre zona fría y caliente. Sistema electrónico de programación.

Tiradores ergonómicos. Espacio neutro en la parte inferior para alimentos neutros u otras utilidades.

4 Ángulos de protección sustituibles y adaptables para el transporte.

Especificaciones Técnicas

Dimensiones : 970 x 770 x 1600 mm

Consumo : 4.5Kw

*Fabricación Italiana.



Calidad Inoxidable

