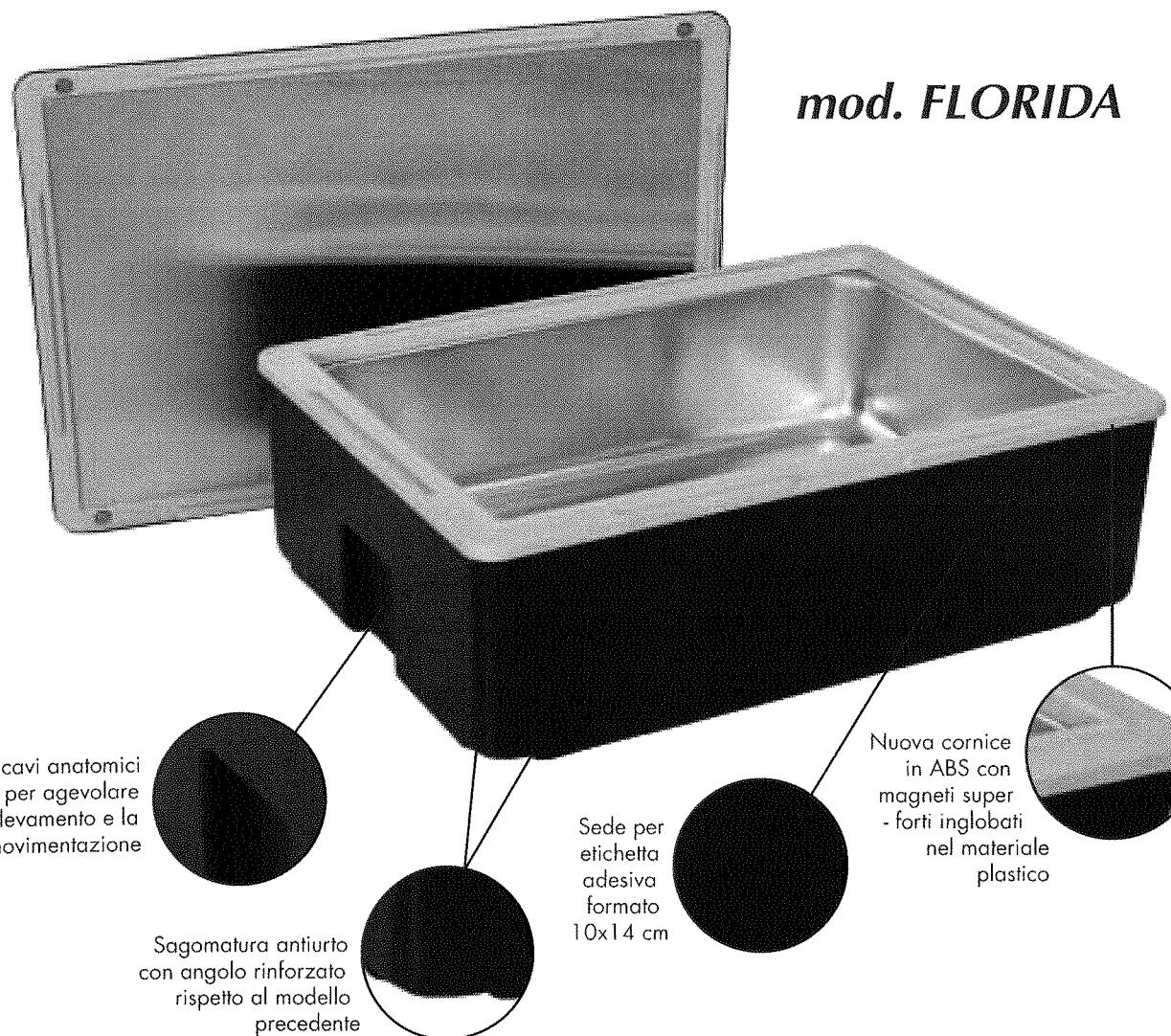


LINEA CALDA contenitori



Caratteristiche tecniche:

- Esterno in ABS antiurto marrone coibentazione in poliuretano espanso, vasca interna incorporata in alluminio decappato 10/10.
- Coperchio con chiusura a 4 magneti.
- Incavi anatomici per agevolare la movimentazione.
- Temperatura di esercizio 75° C, raggiungibili in 12' dall'accensione.
- Controllo temperatura con termostato a doppio intervento di sicurezza.
- Misure esterne: mm. 610 x 435 x 230.
- Misure interne: mm. 540 x 360 x 160.
- Volume interno utilizzabile lt. 31.
- Tensione di lavoro 230 V - potenza 150 W.
- Peso Kg. 4,900 ca.
- Perdita di calore a contenitore non alimentato ca. 4 gradi l'ora con temperatura esterna di + 10° C.

Può contenere in alternativa:

- n. 24 piattini di dimensioni mm. 180 x 180 x 35.
- n. 30 piattini di dimensioni mm. 180 x 180 x 25.
- n. 1 Gastronom 1/1 h. 150 mm e sottomultipli.

Utilizzo:

- Trasporto e mantenimento della temperatura di pasti confezionati

Technical characteristics:

- Outside in brown shockproof ABS – insulation in foamed polyurethane, built-in internal tray in 10/10 pickled aluminium.
- Lid closing with 4 magnets.
- Handy grooves to facilitate handling.
- Working temperature: 75° C reached within 12 minutes from when the container is turned on.
- Temperature control with dual operation safety thermostat.
- Outside dimensions: 610 x 435 x 230 mm.
- Inside dimensions: 540 x 360 x 160 mm.
- Internal usable space: 31 Litres.
- Operational voltage 230 V – Capacity 150 W.
- Weight: 4.900 Kg approx.
- Heat loss when the container is not powered: roughly 4 degrees per hour, with outside temperature of 10° C.

In alternative it may hold:

- No. 24 plates size: 180 x 180 x 35 mm.
- No. 30 plates size: 180 x 180 x 25 mm.
- No. 1 Gastronom 1/1 h. 150 mm and its sub-varieties.

Use:

- To transport and keep packed meals hot.