



Tiroirs Chauffants Modèle Etroit

500-3D
500-2D
500-1D

Maintien en température de vos viandes, poissons, accompagnements, pommes de terre, petits pains, etc...chauds et prêts au service pendant plusieurs heures, sans perte de qualité.

- HALO HEAT...Maintien en température assuré avec la technologie brevetée de chaleur enveloppante
- Fabrication en acier inoxydable.
- Tiroirs sur glissières à roulettes pour GN 1/1 150mm (dans le sens de la longueur du bac).
- Aucun apport d'eau requis.
- Ventilation du tiroir

Options et accessoires:

- ▶ Support sur pieds (Hauteur - 171mm)
- ▶ Support à roulettes, dont 2 fixes et 2 pivotantes (Hauteur - 171mm)

Données techniques

500-3D:

Électricité: 230 V, 0,59kW

Dim. externes: H 664mm x L 624mm x P 657mm

Poids approx. 68kg net; 75kg brut

Tiroirs: 3

500-2D:

Électricité: 230 V, 0,59 kW

Dim. externes: H 481 mm x L 624mm x P 657mm

Poids approx.: 52kg net; 57kg brut

Tiroirs: 2

500-1D:

Électricité: 230 V, 0,59 kW

Dim. externes: H 296mm x L 624mm x P 657mm

Poids approx.: 36kg net; 41kg brut

Tiroirs: 1

