



Contenitore isotermico elettrico h464_303

Contenitore isotermico in polietilene con collegamento elettrico. Capacità: 52 L. Dimensioni: L.67 x P.46 x H.63 cm.

Contenitore isotermico per servizi di catering e buffet con unità di riscaldamento integrata nella porta. Questo prodotto permette di mantenere il cibo a temperature sempre calde. L'isolamento in schiuma spessa consente infatti di mantenere le temperature anche quando il contenitore viene scollegato. **Occorrono circa 45 minuti** per passare dalla temperatura ambiente a quella calda. Il prodotto è compatibile con tegami profondi 100 mm in particolare 4 GN 1/1, 8 GN 1/2, 16 GN 1/3.

Caratteristiche tecniche:

- Materiale: polietilene
- Capacità: 52 L
- L'unità di riscaldamento anticorrosione mantiene un intervallo di temperatura di sicurezza compreso tra 65 gradi Celsius e 74 gradi Celsius
- Tensione: 220 V
- Tempo di recupero di 3 minuti dopo aver tenuto la porta aperta per 30 secondi
- Capacità per teglie da 100 mm di profondità: 52 litri 4 GN 1/1, 8 GN 1/2, 16 GN 1/3
- Dimensioni: 63(H) x 67(L) x 46(P) cm

INFORMAZIONI

- **Altezza** 63 cm
- **Larg.** 67 cm
- **Profondità** 46 cm
- **Capacità** 52 lt



Contenitore isotermico elettrico h464_303

Altezza: 63 cm

Larg.: 67 cm

Profondita: 46 cm

Capacita: 52 lt