



FICHE TECHNIQUE TIROIRS CHAUFFANTS



Tiroirs chauffants



Tiroirs chauffants

Avantages :

- Idéale pour le maintient en température des produits tels que la viandes, pomme de terre pendant plusieurs heures sans perdre de qualité.
- Une source de chaleur uniforme et régulée qui enveloppe les aliments pour préserver leur apparence, leur goût et leur durée de maintien.

Caractéristiques :

- Fabrication en acier inoxydable
- Tiroirs sur glissières à galets pour bacs GN1/1
- La teneur en humidité du produit est préservée sans ajout d'eau.
- Tiroirs ventilés.

Il existe plusieurs dimensions (voir tableau ci-dessous)

Electrique			
Nombre de tiroirs	Dimension extérieur LxPxH (mm)	Puissance (kW)	Alimentation
1	624x657x296	0,6	Mono 230V
1	423x792x296 (modèle étroit)		
2	624x657x481		
2	423x792x481 (modèle étroit)		
3	624x657x664		
3	423x792x664 (modèle étroit)		
Autres possibilités sur demande			

