

Armoire chauff. 700, L1600



Description

Armoire chauffante série 700, surface de travail de 1 600 mm, deux portes coulissantes, réglage continu de la température jusqu'à 80 °C, 2 kW. Intérieur et extérieur en acier inoxydable, finition Scotch-Brite. Entièrement montée. Maintient les plats à la température de service – pour les restaurants, les hôtels et la restauration collective.

Caractéristiques

• Disponible sur demande :	Modèle spécial Le prix catalogue correspond aux dimensions standard supérieures de 850 mm à 900 mm
• Réglable en hauteur :	-
• Pliage par dossier :	-
• Matériau du plan de travail :	Acier inoxydable
• Charge max. par tablette :	237 kg
• Dimensions plan de travail :	L 1600 x P 700 mm
• Puissance :	2 kW 230 V 50/60 Hz
• Pieds réglables en hauteur :	Oui
• Plage de température :	de 20 °C à 80 °C
• Commande :	Électronique Manette
• Dimensions intérieures :	L 1455 x P 620 x H 580 mm
• Témoin lumineux de contrôle :	Oui
• Réglage de la température :	En continu
• État lors de la livraison :	Monté

► Continuer à la page suivante

Armoire chauff. 700, L1600

- Type de porte : Porte(s) coulissante(s)
D'un côté
- Interrupteur de marche/arrêt : Oui
- Nombre de portes : 2
- Nombre de tablettes intermédiaires : 1
- Charge max. de la tablette intermédiaire : 200 kg
- Modèle de tablette intermédiaire : Sur toute la surface
- Tablettes intermédiaires réglables en hauteur : Non
- Modèle intérieur : Divisé en 2
- Propriétés : 40 mm plié
Pieds en tube carré 40 x 40 mm
Polissage Scotch-Brite
CNS 18/10
- Matériau : -
- Remarque importante : L 1 600 x P 700 x H 850 mm
- Dimensions : 95 kg
- Poids :



Armoire chauff. 700, L1600

Produits complémentaires

Roulettes 4AW



- Roulettes de direction : 4 roulettes de direction, 2 roulettes avec frein
- Diamètre des roulettes : 125 mm
- Charge max., chacun : 150 kg
- Matériau : Acier inoxydable
Caoutchouc
- Remarque importante : -
- Dimensions : L 75 x P 140 x H 160 mm

Code-No. 308242
GTIN 4015613600307