

Halo Heat nízkoteplotní jednokomorová výhřevná udržovací přenosná skříň na 4 ks GN 1/1-65 mm



• HALO HEAT ... regulovaný, rovnoměrný zdroj tepla, který jemně obklopuje jídlo pro lepší vzhled, chuť a delší životnost.

- Udržuje a přepravuje jídlo při správné teplotě ... maso, drůbež, ryby, brambory, kastrol, zelenina, rohlíky atd.
- Úzká teplotní tolerance a rovnoměrné zahřívání udržují ideální teplotu při podávání v celé komoře.
- Interiér z nerezové oceli odolává korozi.
- Digitální ovládání snímá teplotní poklesy rychleji a zajišťuje tak rychlou regeneraci tepla.
- Odvzdušnění dveří lépe drží křupavé jídlo.
- Dvě držadla na obou stranách skříně pro snadné zvedání.
- Stohovatelný design zvyšuje pohodlí - šetří místo.

Skříň s jednoduchým prostorem s vnějším průměrem 20 mm z nerezové oceli a dveřmi s magnetickou západkou dveří. Skříňka je vybavena dvěma (2) bočními stojany z nerezové oceli s pěti (5) polohami pánve rozmístěnými na středech 1-1/2 "(38 mm), čtyřmi (4) přepravními kliky a západkou přepravních dveří.

Skříňka obsahuje jedno (1) jednoduché ovládání s vypínačem ZAP / VYP; Šipky nahoru a dolů s teplotním rozsahem 16 ° až 93 ° C; kontrolka tepla; tlačítko displeje teploty a digitální displej.

☐ **MODEL 300-S Nízkoteplotní jednokomorová výhřevná udržovací přenosná skříň na 4 ks GN 1/1-65 mm**



ANSI/NSF 4



IP X3

FACTORY INSTALLED OPTIONS

- Elektrické varianty
 - ☐ 120V
 - ☐ 230V
- NASTAVENÍ OTEVÍRÁNÍ DVEŘÍ
 - ☐ Pravé otevírání, standard
 - ☐ Levé otevírání, volitelné

DALŠÍ FUNKCE

- **Stohovatelný design**
300-S Hot Hold Cabinet může být stohován se stejným zařízením nebo 300-TH / III Cook & Hold.

Halo Heat nízkoteplotní jednokomorová výhřevná udržovací přenosná skříň na 4 ks GN 1/1-65 mm

