

CT3GN CHARIOT CHAUFFANT 3 x GN 1/1



CARACTERISTIQUES DE LIGNE

- Structure tubulaire et habillage réalisés en acier inox AISI 304 18-10
Réalisation conforme aux normes CE.



CARACTERISTIQUES FONCTIONNELLES

- Système d'isolation en polyuréthane expansé et en aluminium, positionnés entre les deux parois.
- Cuve en inox emboutie, à angles rayonnés.
- Robinet de vidange
- Compatibilité bacs gastros type GN d'une hauteur de 150 mm maxi.
- Chauffe à sec, par résistances placées sous la cuve.
- Température de travail : +30°/+90°C.
- Sélection et affichage précis de la température
- Thermomètre/thermostat analogique
- Interrupteur ON/OFF
- Étagère inférieure soudée au châssis.
- 4 roulettes pivotantes dont 2 avec frein.
- Équipement standard : 2 traverses 1/1 GN.



Largeur	Cm	121
Profondeur	Cm	64
Hauteur	Cm	85
Poids net	Kg	45

Puissance électrique **kW** **1,8**

Branchement électrique **V-Hz** **230V 1N~ / 50Hz**