



Carrello multiservice mts, cook & serve ciclo mantenimento vani caldo/freddo

Prezzo 0.00 Euro

Costruito completamente in acciaio inox AISI 304 18/10 realizzato in doppia parete, coibentato con m
[visit website]

Descrizione prodotto

Costruito completamente in acciaio inox AISI 304 18/10 realizzato in doppia parete, coibentato con materiale ad alto potere isolante e poliuretano ad alta densità 42 kg/cm per alte temperature. Piano superiore in materiale termoplastico, riscaldato mediante piano in vetro ceramica 110° C. Vano interno costituito da due camere indipendenti ventilate, uno freddo e uno caldo nella versione mantenimento ?cook & serve?; due vani refrigerabili di cui uno anche riscaldabile nella versione rigenerazione ?cook & chill?. Dotati di griglie interne inox 304 amovibili per una facile pulizia; capacità di ogni vano: 8x 1/1GN 65 oppure 8+8 MTC57/325. Due porte coibentate apribili a 180° con guarnizioni amovibili in silicone per alte temperature. 2 maniglie di spinta ergonomiche. Robusto paracolpi perimetrale con ammortizzatori interni e 4 paracolpi angolari. Sovrastruttura con lampade riscaldanti e vetro frontale para-fiato. Pannello di controllo laterale touch screen da 7" a colori 16/9 con cicli di mantenimento o rigenerazione preimpostato. Timer giornaliero e settimanale. Scarico dati con USB o cavo ethernet, con visualizzazione temperature vano caldo-vano refrigerato. Montato su 4 ruote in poliuretano antitraccia, di cui 2 da Ø 160 mm fisse e 2 Ø 160 mm girevoli con freno. Alimentazione 400V/3Ph/50-60 Hz + N + T. Temperatura per ciclo mantenimento da +30° a + 100°C. Temperatura per ciclo rigenerazione da +4° a + 135°C. Temperatura camere fredde da +3°C a +10°C.

Ulteriori informazioni

Volume: 0.00

Dimensioni (Larg x Prof x Alt) mm: 1270 x 770 x 1440

Energia: Ele

Fase: 3F+N

Frequenza: 50 Hz

KW Elettrico: 4.6

Volt: 400

Modello: MTS/16S

Tier Price:

