



Pojemnik termoizolacyjny cateringowy z funkcją podgrzewania, GN 1/1, 477x680x620mm AmerBox 707692

Producent: Amerbox

Nr referencyjny: 707692

Cechy produktu

Długość (mm): 477

Szerokość (mm): 680

Wewnętrzna długość (mm): 335

Wysokość (mm): 620

Wewnętrzna szerokość (mm): 533

Wewnętrzna wysokość (mm): 590

Rozmiar GN: GN 1/1

Wytrzymałość na max. temperaturę (°C): 68

Waga netto (kg): 20.78

Moc wejściowa (W): 200

Główne materiały: Plastyki

Materiały: HDPE (Polietylen o wysokiej gęstości)

Pojemnik termoizolacyjny z funkcją podgrzewania przeznaczony jest dla gastronomii, utrzymuje gorące potrawy w bezpiecznej temperaturze serwowania przez nawet 4 godziny bez podłączenia do zasilania, dzięki wysokowydajnej izolacji z poliuretanu. Wbudowane elektryczne ogrzewanie wydłuża czas utrzymywania temperatury, dzięki czemu doskonale sprawdza się w gastronomii - szczególnie podczas eventów firmowych czy długich dostaw – potrawy pozostają gorące, świeże i gotowe do podania.

Podwójne ścianki izolacyjne z odpornego na uderzenia HDPE.

Dwa duże ergonomiczne uchwyty

Duży i czytelny wyświetlacz LED wskazujący temperaturę w komorze

Utrzymuje zarówno wysoką, jak i niską temperaturę zawartości pojemnika

Perforowane prowadnice w obudowie komory

Odpowiedni do pojemników 1/1 GN:

- GN 1/1 (H) 20 mm: 12 szt.
- GN 1/1 (H) 65 mm: 6 szt.
- GN 1/1 (H) 100 mm: 4 szt.
- GN 1/1 (H) 150 mm: 3 szt.
- GN 1/1 (H) 200 mm: 2 szt.
- GN 1/2 (H) 150 mm: 6 szt.

Maks. temperatura: 68°C

Klasa wodoodporności: IPX3