

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

Producent: Amerbox

Nr referencyjny: 707692

Cechy produktu

Długość (mm): 477
Szerokość (mm): 680
Wysokość (mm): 620
Waga netto (kg): 20.78
Rozmiar GN: GN 1/1
Wytrzymałość na max. temperaturę (°C): 68
Wewnętrzna długość (mm): 335
Wewnętrzna szerokość (mm): 533
Wewnętrzna wysokość (mm): 590

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 tworzywa HDPE.
Utrzymuje gorące potrawy w bezpiecznej temperaturze serwowania przez nawet 4 godziny bez podłączenia do zasilania,
2 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.