

DEEP COMFORT XL

NOUVEAU : La ligne Comfort en version XL

5 bacs GN 1/1 avec 5 bacs GN 1/3 supplémentaires pour une grande variété de produits.



Caractéristique

- Remplissage 5 x GN 1/1 + 5 x bacs GN 1/3 en profondeur 100 mm
- Vitrine chauffante à générateur de vapeur intégré
- Nébulisation constante des mets
- Utilisation du générateur de vapeur au moyen de la commande à pictogrammes
- 3 sources de chaleur : chaleur humide, chaleur d'appoint à infrarouges et chaleur primaire
- Côté service doté de porte battantes réfléchissantes à miroir sans tain amovibles
- Bacs GN de profondeur utile standard jusqu'à GN 100 mm
- Easy Clean : nettoyage extrêmement simple et hygiène parfaite

Plage de température



Produit chaud
+65 °C à
+85 °C

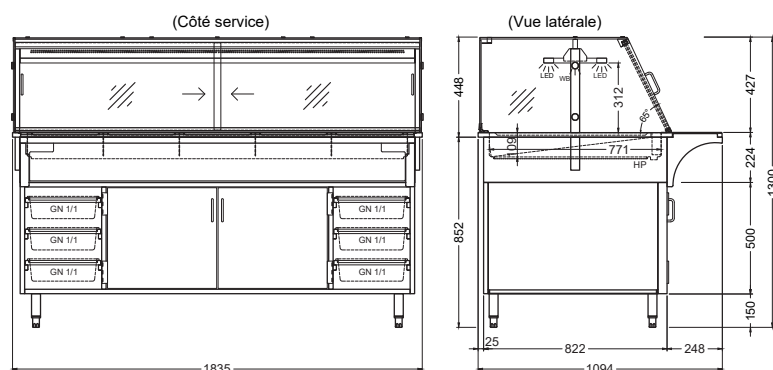


Ambiance
+25°C et 60%
rel. RH

Accessoires et équipements spéciaux

- Revêtement par poudre RAL
- Cadre emboîtable pour bacs GN jusqu'à 150 mm
- Pour un réapprovisionnement rapide : Hot Storage dans le soubassement
- À roulettes

Dimensions



Caractéristiques techniques

Article	Réf.	Dimensions (l x P x H)	Connexion
DEEP COMFORT GE 183-44	S0609006	1835 x 1094 x 1300 mm	4500 watts – 400V/50Hz