

DEEP COMFORT XL

NIEUW: de Comfort-Line als XL variant

5 x 1/1 GN schalen plus extra 5 x 1/3 GN schalen voor een uitgebreide productdiversiteit.



Highlights

- Bevoorrading 5 x GN 1/1 + 5 x GN 1/3 schalen in de diepte 100 mm
- Warmhoudvitriene met een geïntegreerde stoomgenerator
- Constante beneveling van de gerechten
- Bediening van de stoomgenerator met de pictogrambesturing
- 3 Warmtebronnen: vochtige warmte, infraroodstraling en primaire warmte
- Bedieningskant met afneembare en spiegellende vleugeldeuren van spionglas
- GN schalen standaard nuttige diepte tot GN 100 mm
- Easy Clean: eenvoudigste reiniging en perfecte hygiëne

Temperatuurbereik



Product warm
+65 °C tot
+85 °C

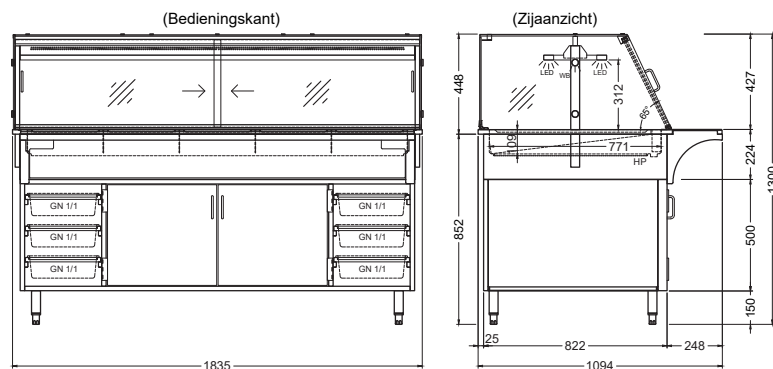


Ruimte
+25°C en
60% rel. LV

Accessoires en speciale uitrusting

- RAL-poedercoating
- Opsteekframe voor GN schalen tot 150 mm
- Voor een snelle aanvulling: Hot Storage in de onderbouw
- Verplaatsbaar op wielen

Afmetingen



Technische gegevens

Artikel	Art.-nr.	Afmetingen (B x D x H)	Aansluiting
DEEP COMFORT GE 183-44	S0609006	1835 x 1094 x 1300 mm	4500 Watt – 400V/50Hz