

DEEP COMFORT XL

NEU: Die Comfort-Line als XL Variante

5 x 1/1 GN Schalen plus zusätzlich 5 x 1/3 GN Schalen für umfassende Produktvielfalt. Der Dampfgenerator im Unterbau sorgt für perfekte Temperatur und Luftfeuchtigkeit.



Highlights

- Bestückung 5 x GN 1/1 + 5 x GN 1/3 Schalen in der Tiefe 100 mm
- Wärmevertrine mit integriertem Dampfgenerator
- konstante Beschwädung der Speisen
- Bedienung des Dampfgenerators über die Piktogrammsteuerung
- 3 Wärmequellen: Feuchte Wärme, Infrarot-Stützwärme und Primärwärme
- Bedienseite mit abnehmbaren und verspiegelten Flügeltüren aus Spionglas
- GN Schalen Standard-Nutztiefe bis GN 100 mm
- Easy Clean: einfachste Reinigung und perfekte Hygiene

Temperaturbereich



Produkt warm
+65 °C bis
+85 °C

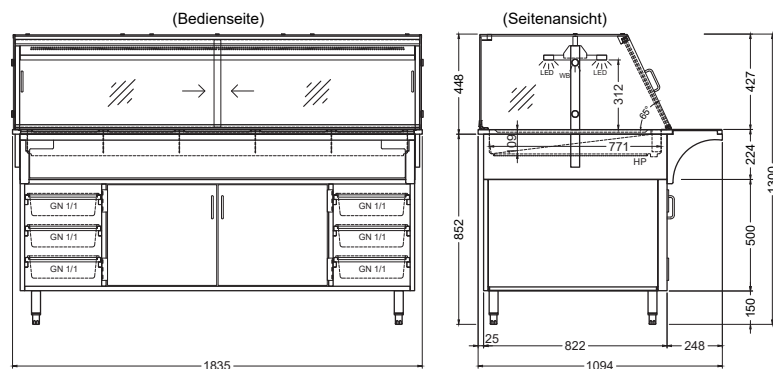


Raum
+25 °C und
60% rel. LF

Zubehör und Sonderausstattung

- RAL-Pulverbeschichtung
- Aufsteckrahmen für GN Schalen bis 150 mm
- für eine schnelle Nachbevorratung: Hot Storage im Unterbau
- fahrbar auf Rollen

Abmessungen



Technische Daten

Artikel	Art.-Nr	Abmessungen (B x T x H)	Anschluss
DEEP COMFORT GE 183-44	S0609006	1835 x 1094 x 1300 mm	4500 Watt – 400V/50Hz