

Szafka grzewcza | do utrzymywania temperatury | pozioma | 936x627x410 mm | RQCMTH



Krótki opis produktu:

Kody produktu

Reference: RQCMTH

EAN13: -

UPC: -

Cena produktu:

**23 145,89 zł z
podatkiem**

Opis produktu:

Opis:

- Urządzenie służy do utrzymywania w optymalnej temperaturze potraw takich jak panierowane kawałki mięsa, ryby itp.
- Urządzenie przyspieszy pracę w punktach gastronomicznych szybkie obsługi, umożliwiając serwowanie dań bez konieczności ich podgrzewania
- Urządzenie wykonane ze stali nierdzewnej
- Wyposażone 4 wysokotemperaturowe pojemniki gastronomiczne GN 1/1 o głębokości 65 mm
- Szuflady z dostępem z obu stron
- Timer do 100 godzin
- Cyfrowa kontrola temperatury od 30°C do 90°C
- Podwójna kontrola temperatury dla każdej szuflady
- Wentylator rozpraszający ciepło

Parametry techniczne:

- Wymiary [mm]: 936x627x410
 - Zakres temperatury [°C]: 30/90
 - Moc [kW]: 3
 - Zasilanie [V]: 230
 - Waga [kg]: 82,5
-

Warunkiem udzielenia gwarancji na urządzenia siłowe (400V) i urządzenia gazowe z oferty Resto Quality jest wypełniona i podpisana przez technika z uprawnieniami (E1,E3) lista kontrolna pierwszego uruchomienia urządzenia

Cechy produktu:

Gwarancja: 1 rok

Czas realizacji: 1-14 dni

Szerokość (mm): 936

Głębokość (mm): 627

Wysokość (mm): 410

Napięcie zasilania: 230 V

Moc elektryczna (kW): 3

Waga (kg): 82.5

Zakres temperatur (°C): 30/90

Atrybuty produktu:

Galeria produktu: