

TERMOBOKS 1/1 GN MED VARMEFUNKSJON

SKU: MP-707692
kr 12914

Kategorier: Mattransport/termokasser

PRODUKTBESKRIVELSE

Denne termoisolerte beholderen med varmefunksjon for catering sikrer at varm mat holder seg ved trygge serveringstemperaturer i opptil 4 timer uten strøm, takket være høytytende polyuretanisolasjon. Den innebygde elektriske oppvarmingen forlenger holdetiden, noe som gjør den til et pålitelig valg for catering utenfor kontoret, firmaarrangementer og lange leveringer – og holder måltidene varme, ferske og klare til servering uansett hvor de trengs. Doble slagfaste HDPE-isolerende vegger. Mulighet for å stille inn kammerets oppvarmingstemperatur etter tilkobling til strømforsyningen. To store ergonomiske håndtak. Stor og lettlest LED-skjerm som viser temperaturen i kammeret. Opprettholder både høy og lav innholdstemperatur. Perforerte skinner i kammerhuset. Passer for 1/1 GN-beholdere: – GN 1/1 (H) 20 mm: 12 stk. – GN 1/1 (H) 65 mm: 6 stk.– GN 1/1 (H) 100 mm: 4 stk.– GN 1/1 (H) 150 mm: 3 stk. – GN 1/1 (H) 200 mm: 2 stk. – GN 1/2 (H) 150 mm: 6 stk. Maks. temperatur: 68 °C Vannbestandighetsklasse: IPX3Ytre mål: 477x680x620 mm