RQCMTV

Szafka grzewcza | do utrzymywania temperatury | pionowa | 627x521x687 mm | RQCMTV

Obróbka termiczna > Szafki grzewcze



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]	**627x521x687**
Zakres temperatury [°C]	**30/90**
Moc [kW]	**3**
Zasilanie [V]	**230**
Waga [kg]	**78,5**

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

Producent zastrzega prawo do zmian konstrukcyjnych. Dane wg www.restoquality.pl.