



Szafki utrzymujące temperaturę potraw

500-S/HD

750-S/HD

1200-S/HD

- Utrzymywanie potraw w wysokich temperaturach dzięki technice płaszczą kabli grzejnych oplatających komorę szafki **HALO HEAT**
- Niewielkie zużycie energii
- Manualna obsługa
- W wyposażeniu – 2 ruszty
- Wykonanie ze stali nierdzewnej
- Podstawa na kółkach: 2 x stałe, 2 x obrotowe (89mm)

500-S/HD:

- Wsad na 5 pojemników GN 1/1 65mm
- Możliwość zestawienia z grzewczą płytą ekspozycyjną 100-HSL/TMS jako stacją wydawczą. Konieczna przystawka.

750-S/HD:

- Wsad na 10 pojemników GN 1/1 65mm lub 5 pojemników GN 2/1 65mm
- Możliwość zestawienia z grzewczą płytą ekspozycyjną 100-HSL/BCS-2S jako stacją wydawczą. Konieczna przystawka.

1200-S/HD:

- Wsad na 16 pojemników GN 1/1 65mm lub 8 pojemników GN 2/1 65mm

Wyposażenie dodatkowe:

- ▶ Nóżki (152mm)
- ▶ Przesuwne odbojniki
- ▶ Rynienka odciekowa
- ▶ Opcjonalnie sterowanie cyfrowe
- ▶ Szyba drzewiowa



Dane techniczne:

500-S/HD

| | |
|----------------------|-----------------------------|
| Podłączenie: | 230 V, 1,09 kW; wtyczka |
| Wymiary zewnętrzne: | H 705mm x B 454mm x T 648mm |
| Włączanie z kółkami: | H 839mm (89mm kółka) |
| Wymiary wewnętrzne: | H 508mm x B 366mm x T 540mm |
| Pojemność: | 27kg max. |
| Waga ok.: | 47kg netto; 59kg brutto |

750-S/HD:

| | |
|----------------------|-----------------------------|
| Podłączenie: | 230 V, 0,95 kW; wtyczka |
| Wymiary zewnętrzne: | H 708mm x B 653mm x T 785mm |
| Włączanie z kółkami: | H 843mm (89mm kółka) |
| Wymiary wewnętrzne: | H 510mm x B 557mm x T 673mm |
| Pojemność: | 54kg max. |
| Waga ok.: | 82kg netto; 93kg brutto |

1200-S/HD:

| | |
|----------------------|-----------------------------|
| Podłączenie: | 230 V, 1 kW; wtyczka |
| Wymiary zewnętrzne: | H 862mm x B 660mm x T 786mm |
| Włączanie z kółkami: | H 1063mm (89mm kółka) |
| Wymiary wewnętrzne: | H 733mm x B 556mm x T 673mm |
| Pojemność: | 87kg max. |
| Waga ok.: | 82kg netto; 102kg brutto |

Szafka utrzymująca temperaturę potraw 1200-UP/HD



- Utrzymywanie potraw w wysokich temperaturach dzięki technice płaszczka kabli grzejnych oplatających komorę urządzenia
- Niewielkie zużycie energii
- Manualna obsługa
- Dwie oddzielnie sterowane komory
- Wykonanie ze stali nierdzewnej
- W wyposażeniu 3 ruszty GN 2/1 na każdą komorę
- Pojemność: wsad na komorę – 16 x GN 1/1 65mm lub 8 x GN 2/1 65mm
- Podstawa na kółkach: 2 x stałe, 2 x obrotowe (127mm)



Fot. pokazuje urządzenie z opcją sterowania elektronicznego



Wyposażenie dodatkowe:

- ▶ Nóżki (152mm)
- ▶ Przesuwne odbojniki
- ▶ Opcjonalnie sterowanie cyfrowe
- ▶ Szyba drzwiowa (na każdą komorę)

Dane techniczne:

| | |
|---------------------|--|
| Podłączenie: | 230 V, 1,8 kW; wtyczka |
| Wymiary zewnętrzne: | H 2030 x B 660mm x T 784mm |
| Wymiary wewnętrzne: | H 733mm x B 543mm x T 673mm na komorę |
| Pojemność: | 87 kg max. na komorę |
| Waga ok.: | 137kg netto; 154kg brutto |