

Caldo Chef "GN"



Warmhoud karren voor GN schalen.

Een goed alternatief om uw in de oven bereide gerechten te houden tot het moment van serveren. De grote keuze aan modellen, van een "underbar" unit tot een unit voor 32 x GN 1/1 schalen. Alle units worden geleverd op wielen en zijn voorzien van stootbumpers. De units kunnen getransporteerd worden naar een andere locatie zonder noemenswaardig temperatuurverlies en weer worden aangesloten op de voeding.

Gewichtsverlies en uitdroging worden tot een minimum beperkt en dit met een minimaal stroomverbruik!

- Inwendig en uitwendig bekledingen in roestvrij staal AISI 304-18/10.
- Een thermische isolatie van de kamer in rotswol, met aangepaste dikte, laat toe de warmte in de kamer te behouden.
- Geïsoleerde deur.
- Ergonomische handgrepen, stoot bumpers en wielen met een groot diameter.
- Statische ringverwarming dat een gelijkmatige warmhoud temperatuur garandeert met geringe gewichtsverlies en vocht verlies van de eetwaren en dit dankzij het gesloten systeem .
- Elk soort gerecht kan op elk ogenblik geserveerd worden, dankzij de elektronische controle van de temperatuur, de statische verwarming en het systeem van ontluichtingsventielen.

Chariots de maintien en température sur GN

Une alternative valable pour permettre de garder les GN au chaud: de nombreux modèles du modèle "underbar" au grand modèle de 32 x GN1/1, équipés de roues, et de pare choc. Les unités peuvent être transportées sans perte sensible de températures et être à nouveau branchées sur une prise électrique.

Garantir une température uniforme concentrée à l'intérieur, sans perte d'humidité et avec une sensible réduction de la consommation électrique.

- Revêtement intérieur et extérieur en acier inox AISI 304-18/10.
- Isolation thermique de la chambre en laine de roche épaisse permet de garder la chaleur dans la chambre.
- Porte isolée.
- Poignées ergonomiques, protections latérales contres les chocs et de roues de grand diamètre.
- Système de chauffage statique périphérique de la chambre, perte de poids et déshydratation des aliments extrêmement limitée grâce au système fermé et de consommation réduite.
- Chaque type d'aliment peut être servi à tous moments, grâce au contrôle électronique de la température, au chauffage statique et au système d'évent calibré.

Type	N platen	Afmetingen/ Dimensions			Vermogen	Prijs/prix "E"
	N plaques	L	B/P	H	Puissances	
MOD MS-81 E	8 x 1/1 h70	520	720	1000	1 Kw /AC 230v	3 304.00 €
MOD MS-52 E	10 x 1/1 h 70 - 5 x 2/1 h70	725	852	780	1.5 Kw /AC 230v	3 464.00 €
MOD MS-82 E	16 x 1/1 h 70 - 8 x 2/1 h70	725	852	1000	1.5 Kw /AC 230v	3 863.00 €
MOD MS-162 E	32 x 1/1 h 70 - 16 x 2/1 h70	725	825	1740	3 Kw /AC 230v	5 462.00 €
MOD MS-282 E	16+16 x 1/1 h 70 - 8+8 x 2/1h 70	725	825	1740	1.5 + 1.5 Kw /AC 230v	6 261.00 €