16122VC



ARMOIRE CHAUFFANTE VENTILÉE

- Véritable armoire chauffante ventilée avec double paroi isolée pour réchauffer rapidement ou maintenir à température uniforme des plats, ou des assiettes avant le service, ou des préparations culinaires en bacs GN 2/3
- Chauffage des assiettes (ø34cm), et maintien en température des préparations culinaires
- Fournie d'origine sur roulettes

SES CARACTÉRISTIQUES

- Parois intérieures inox
- Appareil livré d'origine sur roues (pieds en option)
- Moteur ventilateur pour une parfaite répartition de la chaleur (2 dans le modèle 16122VC)
- Double isolation des parois et du dessus
- Portes à fermeture magnétique
- Porte non réversible
- Capacité max : 5 niveaux
- Équipée d'origine de roulettes avec frein (pieds en option)
- Utilisation comme chauffe assiette : capacité 120 assiettes ø 34 cm
- Utilisation pour maintien en température aliments, capacité 10 bacs GN 2/3 ou 5 bacs GN 1/1
- Modèle 2 portes : stockage des bacs sur les grilles

L'ARMOIRE CHAUFFANTE VENTILÉE

Porte non reversible.

RÉF.	TEMP. (°C)	DIM. (L x P x H) (MM)	DIM. GRILLES	DOT. GRILLES	CAPACITÉ		PUISS. (KW)	ALIM. (V)
					ASSIETTES	BACS GN		
16122VC	130	800 x 460 x 925	695 x 345	3	120 ø 34 cm	10 bacs GN 2/3 5 bacs GN 1/1	3	230/1/T

Besoin de plus d'informations ?
Venez découvrir les détails complémentaires sur la fiche technique mise en ligne !

SOFRACA – 23 quai de l'industrie – 91 200 ATHIS MONS – FRANCE - Tél : +33 (0)1 75 30 20 50 – Fax : +33 (0)1 75 30 20 51 – **www.sofraca.fr**