



## Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi De 8h30 à 18h30 au 09 72 30 60 80

## Chariot de maintien à température pour repas, 20 GN 2/1







## Caractéristiques techniques

Dimensions en mm (L x P x H): 799 x 876 x 1640

Températures : 0° +90° Puissance en kw : 2 Largeur (mm) : 799 Profondeur (mm) : 876 Hauteur (mm) : 1640

Volume (m<sup>3</sup>) : 1,15 Branchement : Monophasé Voltage : 230/1N 50-60Hz

Poids (Kg): 169

Description	Caractéristiques	
	Poids (en kg)	169
<ul> <li>Capacité 20 niveaux GN 2/1 (ou 40x GN 1/1).</li> </ul>	Référence constructeur	CCE20-DG
<ul> <li>Construction en acier inox austénitique (alimentaire).</li> <li>Parois et porte réalisées en double proies injectées (Polyuréthane sans CFC à haute densité).</li> </ul>	Nombre de niveaux	20
	Taille des grilles (en mm)	GN 2/1 + GN 1/1
	Températures	0° c - 90° c
<ul> <li>Porte ouverture à 120°, avec clenche verticale et munie de serrure a clés, avec un joint dans le cadre de la porte, facilement remplaçable sans outils.</li> </ul>	Type de branchementMonophasé	
	Puissance totale (kW)2	
<ul> <li>Charnières avec arrêt à 100°, fermeture avec rappel automatique, évitant les pertes de chaleur.</li> </ul>	Dimensions extérieures (en mm)	799 x 876 x 1640
	voltage	230/1N 50-60Hz
<ul> <li>Possibilité d'utilisation GN 2/1 ou GN 1/1 espacement 60 mm.</li> </ul>	dimensions	799 x 876 x 1640
	Garantie 1 an sur les pièces incluse	
<ul> <li>Chauffage par résistances et air pulsé, homogénéité de la température grâce à un ventilateur interne.</li> </ul>		
∘ Equipé de 4 roues de Ø 160 mm en acier inox, dont		







## Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au 09 72 30 60 80

Caractéristiques
_