



HVC 60 GN



HVC 120 GN



DW 110

WARMKASTEN VOOR BORDEN Ø 340 & WARMHOUDKASTEN

Deze warmkasten zijn geventileerd en hebben dubbele thermisch geïsoleerde wanden om de opwarmingstijd zo kort mogelijk te houden of om de bewaartemperatuur te behouden (90°C). Geschikt voor het opwarmen van lege borden vlak voor de service of van bereide gerechten in een GN-bak. Stelvoetjes en leggers in de hoogte regelbaar.

- HVC 60 GN = 60 borden Ø 340 mm of 3x GN 2/3.
- HVC 120 GN = 120 borden Ø 340 mm of 6x GN 2/3 of 3x GN 1/1.

Uitrusting: ventilator voor een homogene spreiding van de warme lucht (2 ventilatoren in HVC 120 GN), dubbele isolatie van het plafond en zijwanden en deurtjes met magneetsluiting. Geleverd met 3 roosters. Thermostaat regelbaar tot 130°C. Waterbakje voor bevochtiging.

PLATENVERWARMER

15' voorverwarming voor 45' autonomie. Een speciale legering zorgt dat deze platen een goede warmteaccumulatie hebben om individuele schotels warm te houden. Beschikbaar met 6 of 10 platen, nuttige oppervlakte per plaat: 270 x 150 mm.

Uitrusting: regelthermostaat, controlelampje, hittebestendige handvatten.

- DW 106: Capaciteit 6 platen
- DW 110: Capaciteit 10 platen

CHAUFFE-ASSIETTES Ø 340 & ARMOIRE DE MAINTIEN EN TEMPERATURE

Chauffe-assiettes GN ventilé avec double paroi isolée pour chauffer rapidement et maintenir à température (90°C) assiettes vides ou garnies des plats, assiettes juste avant le service ou des préparations culinaires en bac GN. Pieds et étagères réglables. Double parois, portes et toit isolés.

- HVC 60 GN = 60 assiettes de diam. 34 cm ou 3x GN 2/3
- HVC 120 GN = 120 assiettes de diam. 34 cm ou 6x GN 2/3 ou 3x GN 1/1

Équipement : portes à fermeture magnétique, thermostat de régulation jusqu'à 130°C, voyant de contrôle, moto-ventilateur (2 pièces pour HVC 120 GN), 3 grilles réglables en hauteur, pieds réglables. Cuvette d'eau pour l'humidification.

CHAUFFE-PLATS

15 min. de préchauffage pour 45 min. de maintien en température. Grâce à leur haute teneur en alliage spécial, les plaques des chauffe-plats ont une capacité d'accumulation optimale et conservent individuellement les plats. Disponible en 6 ou 10 plaques chauffantes. Surface utile par plaque : 270 x 150 mm.

Équipement : thermostat de régulation, voyant de contrôle, poignées thermo-protectrices.

- DW 106 : Capacité 6 plaques
- DW 110 : Capacité 10 plaques

	Type	Capacité Capacité	Afmetingen Dimensions	Vermogen Puissance	Voltage
ROLLER GRILL	HVC 60 GN	3 x GN 2/3	425 x 460 x 925	1,5 kW	230/1V
ROLLER GRILL	HVC 120 GN	6x GN 2/3 - 3x GN 1/1	800 x 460 x 925	3 kW	230/1V
ROLLER GRILL	DW 106	6x (27 x 15)	400 x 215 x 335	650 W	230/1V
ROLLER GRILL	DW 110	10x (27 x 15)	400 x 215 x 475	1,3 kW	230/1V