

MODELO 950NDNL



Equipo sin necesidad de puerta

ESPECIFICACIONES			
Dimensiones externas (mm)	1.143 ancho x 584,2 prof x 508 alto		
Dimensiones internas (mm)	1.041,4 ancho x 558,8 prof x 330,20 alto		
Temp. de operación máxima	110°C		
Peso NETO	77,1 Kg		
Peso BRUTO	140,6 Kg		
ESPECIFICACIONES ELÉCTRICAS			
VOLTS	220	230	240
AMPS	11	12	13
WATTS	2.520	2.755	3.000
HERTZ	50	50	50
FASE	1	1	1
ESTANTES			
REGULAR	3		
CAPACIDADES			
BANDEJAS GN			
GN 1/1 65 mm 530mm x 325mm x 65mm	9		
ACCESORIOS OPCIONALES			
GN1/1 ó 2/4 65 mm bandejas de alta temperatura con mangos	Bandejas de acero inoxidable para derrames (abajo)		
GN1/1 ó 2/4 65 mm bandejas de alta temperatura con mangos	DL2000 tapas de acero inox. para GN 1/1 65 mm		

MODELO 300 OC

El equipo de transferencia de calor 300 OC de Thermodyne, está diseñado para uso en restaurantes de comida rápida y puede ser ubicado sobre un estante flotante construido en su cocina sobre la mesa de trabajo para un eficiente uso de espacio en la preparación de sus comidas. Ideal para el servicio rápido, el equipo 300 OC permite mayores tiempos de mantención, con acceso fácil y ergonómico. Esta unidad no requiere el uso de puertas y viene con el sistema patentado de tapas flotantes de Thermodyne diseñado para bandejas GN 1/2 65 mm.



Equipo sin posibilidad de puerta. Sólo bandejas de 1/2

ESPECIFICACIONES			
Dimensiones externas (mm)	1.498,65 ancho x 342,98 prof x 371,65 alto		
Dimensiones internas (mm)	1.397 ancho x 317,52 prof x 228,67 alto		
Temp. de operación máxima	110°C		
Peso NETO	72,6 Kg		
Peso BRUTO	106,6 Kg		
ESPECIFICACIONES ELÉCTRICAS			
VOLTS	220	230	240
AMPS	11	12	13
WATTS	2.520	2.755	3.000
HERTZ	50	50	50
FASE	1	1	1
ESTANTES			
REGULAR	2		
CAPACIDADES			
BANDEJAS GN			
GN 1/1 65 mm 325mm x 265mm x 65mm	10		
ACCESORIOS OPCIONALES			
GN 1/2 65 mm bandejas de alta temperatura con mangos	Bandejas de acero inoxidable para derrames (abajo)		
Protección para controlador	DL1000 tapas de acero inox. para GN 1/2 65 mm		