

## LOS EQUIPOS THERMODYNE

Los **equipos NDNL y CT de Thermodyne**, ayudan a la eficacia de su cocina y a la calidad de sus comidas como ningún otro equipo en el mercado. Usando la tecnología patentada de Estantes Fluidos, cada estante del mantenedor mantiene la temperatura exacta permitiendo mayores tiempos de mantención sin sacrificar la apariencia o el sabor.

Operan con una simple conexión de 220V-240V.

Los **equipos NDNL no disponen de puertas** y requiere el sistema exclusivo de tapas removibles. Mientras que los equipos CT si disponen de ella..

Todos los equipos vienen un con panel solido en la parte de atrás pero se puede pedir sin él, para usarlo pass-thru en su cocina.



- . Servicio más rápido/ menor mano de obra
- . Menores Mermas
- . Ocupa poco espacio pero tiene alta capacidad
- . Sin cruce de sabores
- . Mejor supervisión
- . Atención a más clientes en menor tiempo
- . Mejor uso de los equipos existentes
- . Menos impuestos debido a que disminuyen las horas de cocina
- . Menor gasto de electricidad
- . Tecnología simple, duradera y sin igual
- . Permite la creación de sistemas
- . Automatización, colóquelo en su Thermodyne y olvídese de ellos
- . Fácil limpieza y desinfección
- . Fácil de usar
- . Mantiene la calidad al máximo y crea lealtad a sus clientes

## MODELO 200NDNL/ 200CT



ESPECIFICACIONES			
Dimensiones externas (mm)	444,5 ancho x 584,2 prof x 473,2 alto		
Dimensiones internas (mm)	342,9 ancho x 558,8 prof x 330,2 alto		
Temp. de operación máxima	110°C		
Peso NETO	46,3 Kg		
Peso BRUTO	70,3 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	Posibilidad de remover estantes (en fábrica) para acomodar comidas de mayor perfil o bandejas más profundas.	
CAPACIDADES			
BANDEJAS GN			
GN 1/1 65 mm			
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	Tapas para fuentes sólidas de acero inoxidable		
Protección para controlador	Tapas para fuentes ventiladas de acero inoxidable		
Opción de pasador	Injerto de acero inoxidable		
<b>200NDNL Sin puertas. Con el sistema de tapas flotantes</b>			
<b>200CT Equipo incluye puertas</b>			