

CHARIOTS CHAUD DE LIAISON EMBOUTIS

Modèles CCS-GN

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

- Construit entièrement en acier inoxydable AISI 18/8 avec structure et composants renforcés
- COTES EMBOUTIS AU PAS DE 70 mm DIMENSION GN 2/1
- Isolation intégrale mousse polyuréthane haute densité écologique et grande épaisseur, résistante à l'humidité et ignifugée
- Groupe chaud amovible (facilité pour maintenance) avec résistances ventilées + bac humidificateur avec système anti-vagues
- Protection thermique de sécurité
- Panneau de commande avec interrupteur lumineux et thermostat digital réglable de 0° à 90°C
- Poignée intégrée ergonomique avec fermeture à clé
- Porte avec charnière métallique renforcée et ouverture à 270°
- Pare-chocs en gomme sur l'ensemble de l'appareil
- Joint d'étanchéité silicone fabriqué d'une seule pièce avec angles arrondis, amovible
- 4 roues pivotantes insonorisées dont 2 avec freins (diamètre 125 mm)
- 230/1/50



CCS-10-GN

	Niveaux	Espace entre niveaux (mm)	Dimensions (LxPxH mm)	Puissance (w)	Poids (kg)
CCS-10-GN	10 GN 2/1	70	735x905x1250	2100	79,8
CCS-18-GN	18 GN 2/1		735x905x1775	2600	120,3

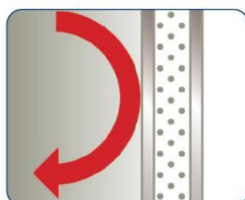
CCS-18-GN



Construction en inox
AISI 304 18/10



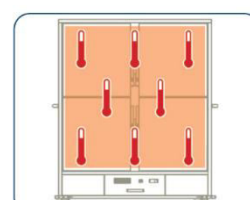
Commandes avec thermostat digital
avec écran LED et interrupteur lumineux.
Fusible thermique de sécurité.



Économie d'énergie
grâce à un isolement en mousse de
polyuréthane de haute densité



Résistance : roues, poignées,
pare-chocs et charnières designées
pour durer



Température homogène



Ouverture de porte à 270°



Intérieur embouti pour une
facilité de nettoyage et une
meilleure hygiène



Tiroir extractible avec
humidificateur



Poignée latérale intégrée



Poignées arrières

Options possibles :

Clayette inox GN2/1 – bac inox GN 2/1 – inversion de porte (délai 2 semaines départ usine)



V5 041218

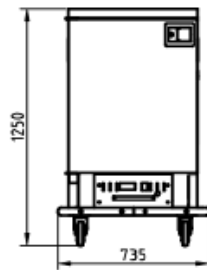


FABRICATION ESPAGNOLE

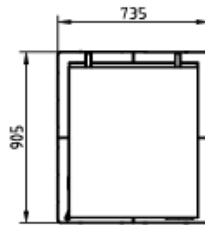
VUE GÉNÉRALE

ÉLÉVATION

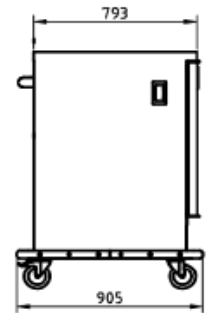
CCS-10 GN



VUE D'EN HAUT



PROFILÉ



CCS-18 GN

