

Unité de cuisson basse température et de maintien au chaud Thermomat® à porte Type TM-3-65, référence 85 01 10 01

Plage d'utilisation: +30°C à +140°C

Construction en acier inox 18/10
Enceinte finition poli miroir
Isolation à double paroi
Surfaces visibles polies
Plan supérieur lisse
Espace intérieur chauffé sur les 3 côtés
Chauffage tubulaire aux 2 niveaux
Régulation précise de manière à éviter tout dépassement de température
Régulateur rotatif d'humidité placé dans le tiroir
Grille d'aération à l'arrière de l'appareil
Double tiroir coulissant sur des axes télescopiques stables
en inox avec revêtement intérieur plastique

Régulateur avec options de sélection pour 3 modes opératoires :

- Maintien au chaud contrôlée par sonde de température.
- Cuisson à basse température à commande temporisée
- Cuisson à basse température contrôlée par sonde de température.

1 châssis à rails de dépose de chaque côté,
avec sécurité anti-basculement et blocage anti-traversée
3 paires de rails de dépose selon le modèle.
Garniture de porte amovible de qualité alimentaire
Butée de porte DIN à droite, changeable.
Mécanisme d'ouverture/fermeture à une main à élasticité permanente,
Porte à fermeture automatique (enclenchement sur pression)
Angle d'ouverture: 210°
Surfaces latérales supérieures avec deux poignées rabattables en alu. revêtu.

Convient aux bacs Gastronormes GN1/1

Raccordement 230 V, 2 mètres de câble et prise
La fiche d'alimentation est fermée et protégée contre toute projection d'eau.

Puissance raccordée: 0.830 kW
Puissance nominale: 1 N AC 230 V 50 Hz

Dimensions Hors-Tout (L x l x H): 448 x 689 x 465 mm
Poids: 30 Kg

