

### Unité de cuisson basse température et de maintien au chaud Thermomat® à porte Type TM-7-65, référence 85 01 10 02

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  
7 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: 1,230 kW  
Puissance nominale: 1 N AC 230 V 50 Hz

Dimensions Hors-Tout (L x l x H): 448 x 689 x 749 mm

Poids: 45 Kg

