

Unité de cuisson basse température et de maintien au chaud Thermomat® à 3 tiroirs TM SL 311L

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.

Double tiroir avec empreinte poignée en plastique, sur tiges télescopiques stables en ACN
Avec 3 tiroirs cadres Garniture de tiroir de qualité alimentaire sur le bâti, amovible pour faciliter le nettoyage
Convient aux bacs Gastronormes GN1/1 en longueur
Préparé pour insérer des clayettes t tôles sur le côté au niveau inférieur. Panneau de tiroir amovible avec le cadre pour faciliter le nettoyage

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 691 x 32 mm

Poids : 50 kg

