



Zum Produkt



Datenblatt

catering circle - hot

Die mobile Kitchen Komponente mit Cerankochfeld.

Die catering circle Komponente mit vertieft eingelassenem Cerankochfeld in der GN-Größe 1/1 dient zum automatischen Regenerieren von kalten oder warmen Speisen, Warmhalten, Kochen, Dampfgaren, Grillen oder Braten mit GN-thermoplates®.

In Kombination mit weiteren catering circle Elementen erweiterbar. Das catering circle Verbindungsbord dient hierbei als Verbindung zwischen zwei catering circle Komponenten. Außerdem erweiterbar mit dem catering circle Wärmestrahler.

Der GN 1/1 Ausschnitt ermöglicht eine Bestückung mit sämtlichen GN-thermoplates® in der Größe 1/1.

TECHNISCHE MERKMALE

catering circle - hot



TECHNISCHE MERKMALE

Abmessungen	574 x 957 mm
Gewicht	23 kg
Anschlusswert	2.200 W
Nennspannung	1N AC 220-240 V 50/60 Hz
Steckerart	Schukostecker (Typ F)
Kabellänge	2.000 mm
Schutzart	IPX3
Arbeitsoberfläche	Ceran
Feldausführung	ganzflächig
Rollen-Ø	50 mm
Max. Zuladung	50 kg

Bestellnummer 92 20 01 06

VORTEILE

Fass aus Stahlblech, schwarz glatt matt. Galerie aus CNS.

Stauwärme kann über Lüftungsgitter entweichen.

Flexible Aufstellung ohne Werkzeug durch einhängbare Borde möglich. Dank der drehbaren Borde lässt sich die Anordnung mehrerer catering circle Elemente beliebig variieren.

Fahrbar auf 5 Lenkrollen.

Geschützt gegen fallendes Sprühwasser (IPX3)