



Coffre de maintien chaud-2 niveaux-4 bacs

Idéal pour réduire le gaspillage alimentaire et le temps d'attente.

Imperial **International**

Lincat-Coffre de maintien chaud

Fig.1 : Modèle HHB12100



Dimensions (mm) :

L x P x H : 375 x 450 x 640

Equipements de série :

- Deux compartiments contrôlés indépendamment configurés pour des bacs gastro de différentes tailles.
- Réduit les déchets – conserve les aliments en toute sécurité pendant plus d'une heure sans perte de saveur, de texture ou de rétrécissement.
- Capacité de 2 x GN 1/1, 4 x GN 2/4
- Température réglable contrôlée indépendamment pour chaque bac
- Possibilité de désactiver un bac pendant les périodes plus calmes pour économiser de l'énergie.
- Maintient les aliments à la température de service plus longtemps
- Flexible d'utilisation avec une capacité de 2 x GN 1/1, 4 x GN 2/4 ou avec une autre combinaison.



Fig.2 : Modèle HHB12100

Accessoires :

- Bac simple – REF : PC-7015 (GN1/3 Tiroir avec 1 poignée pour une utilisation d'un seul coté avec une profondeur de 65 mm
- Bac traversant – REF : PC7016 (Tiroir avec 2 poignées pour une utilisation des deux cotés de l'appareil et une profondeur de 65 mm

Référence	Dimensions L x P x H	Puissance (kW)	Poids (kg)	Capacité
HHB12100	375 x 450 x 640	1,8	27	2 x GN1/1