



Imperial International

Coffre de maintien chaud avec Menu track food supervision system-PrinceCastle

Garder vos aliments en température avec les coffres de maintien chaud PrinceCastle. Le coffre utilise un système qui permet d'identifier l'emplacement des aliments et donne leurs temps de maintien chaud respectif.

Prince Castle-Coffre de maintien chaud-DHB2PT

Fig.1 : Modèle DHB2PT-27BCE



Fig.2 : Modèle DHB2PT-20BCE



Equipements de série :

- Système de chauffage indépendant supérieur et inférieur par cavité
- Température réglable pour chaque zone de chauffage : plage de chauffage supérieure et inférieure : 150° à 260°F (65° à 127°C)
- Le système d'indexation des casseroles Prince Castle empêche un placement incorrect des casseroles et garantit des températures de maintien et des conditions ambiantes précises
- Commandes numériques à semi-conducteurs
- Équipé du système de surveillance des aliments MenuTrack
- La conception passe-partout permet aux employés d'accéder à la nourriture des deux côtés
- Le système unique de couvercle de poêle permet de conserver parfaitement les aliments sensibles à l'humidité et de conserver les aliments frits et non frits dans le même bac.

• Accessoires tiroirs :

- Bac simple – réf PC-7015 : GN1/3 Tiroir avec 1 poignée | Utilisation d'un seul côté de l'appareil
- Bac traversant – Réf 7016 : Tiroir avec 2 poignées | Utilisation des deux côtés de l'appareil

Référence	Description	Puissance (kW)	Dimensions L x P x H (mm)	Poids (kg)
DHB2PT-20BCE	2 niveaux – 4 bacs	1,5	500 x 358 x 282	45
DHB2PT-27BCE	2 niveaux – 6 bacs	1,9	691 x 358 x 282	52
DHB2PT-33BCE	2 niveaux – 8 bacs	2,5	838 x 358 x 282	75
DHB4PT-20BCE	4 niveaux – 8 bacs	2,1	500 x 358 x 523	80