

200CT



El equipo de transferencia de calor 200 CT de Thermodyne ayuda a la eficiencia de su cocina y a la calidad de sus comidas como ningún otro equipo en el mercado. Usando la tecnología patentada de “Estantes Fluidos” cada estante del 200 CT mantiene la temperatura exacta permitiendo mayores tiempos de mantención sin sacrificar la apariencia o el sabor. Esta unidad compacta opera con una simple conexión de 220V-240V y viene con panel sólido en la parte de atrás o sin él, para usarlo como conveniente pasador de la cocina al comedor de su establecimiento.

ESPECIFICACIONES TECNICAS



ESPECIFICACIONES			
DIMENSIONES EXTERNAS (mm)	444.50 ancho x 628.65prof x 508.00 alto		
DIMENSIONES INTERNAS (mm)	342.90 ancho x 558.80 prof x 330.20 alto		
TEMP DE OPERACIÓN MAXIMA	110°C		
PESO NETO	46.7kg		
PESO BRUTO	72.5kg		
ESPECIFICACIONES ELÉCTRICAS*			
VOLTS	220	230	240
AMPS	11	12	13
WATTS	2520	2755	3000
HERTZ	50	50	50
FASE	1	1	1
ESTANTES	Posibilidad de remover estantes (en fabrica) para acomodar comidas de mayor perfil o bandejas mas profundas. Consulte con su representante.		
REGULAR	3		
Remueva el estante por el medio para acomodar comidas más grandes			
CAPACIDADES			
Bandejas GN			
GN 1/1 65mm			
530mm x 325mm x 65mm	3		
ACCESORIOS OPCIONALES			
GN 1/1 o 2/4 65mm bandejas de alta temp con mangos	Bandejas de acero inoxidable para derrames (abajo)		
GN 1/1 o 2/4 65mm bandejas de baja temp con mangos	Tapas para fuentes sólidas de acero inoxidable		
Protección para controlador	Tapas para fuentes ventiladas de acero inoxidable		
Opción de pasador	Injerto de acero inoxidable		
200 NDNL - Sin puertas. Con el sistema de tapas flotantes			
DIMENSIONES EXTERNAS (mm)	444.50 ancho X 584.20 prof x 473.20 alto		
PESO NETO	46.3kg		
PESO BRUTO	70.3kg		

Las especificaciones están sujetas a cambios sin previo aviso.

