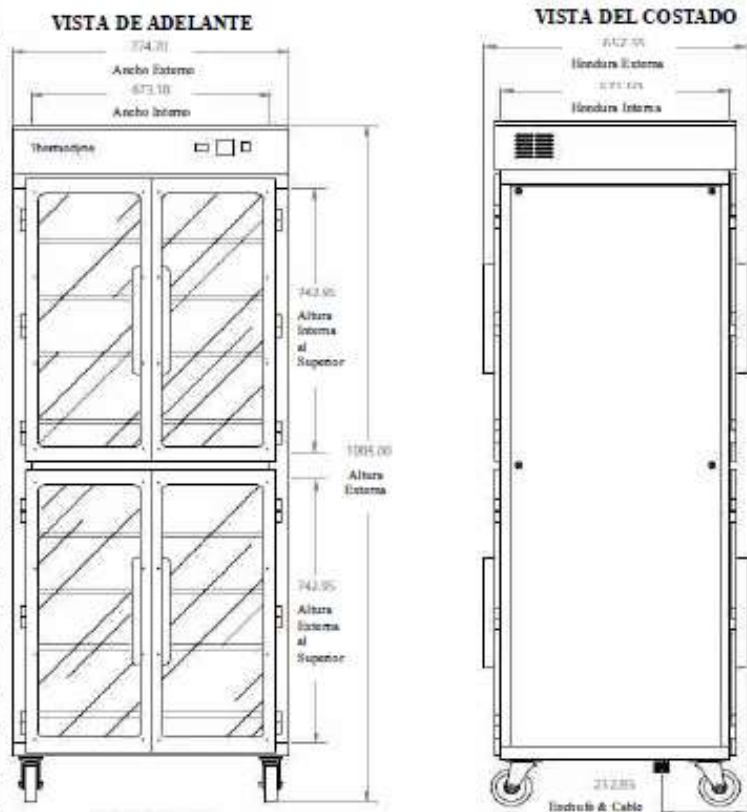


# 1900DWDT

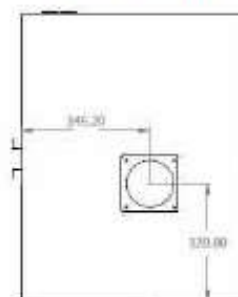
Como una versión mejorada de nuestro equipo 1900 DW, el equipo 1900 DWDT ofrece dos opciones para temperaturas en el mismo gabinete. Usando controladores separados y dos sistemas remotos separados de calentamiento del fluido térmico, este modelo ofrece lo máximo en flexibilidad gracias a la posibilidad de marcar una temperatura en el compartimento superior y otra distinta en el inferior. Con la tecnología patentada "Estantes Fluidos," el modelo 1900 DWDT asegura la calidad e inocuidad de sus comidas. Se puede agregar o remover estantes para diferentes configuraciones de bandejas/azafates.



ESPECIFICACIONES			
DIMENSIONES EXTERNAS (mm)	774.70 ancho x 657.35 prof x 1905.00 alto		
DIMENSIONES INTERNAS (mm)	673.10 ancho x 571.50 prof x 1485.90 alto		
TEMP DE OPERACIÓN MAXIMA	110°C		
PESO NETO	160.6kg		
PESO BRUTO	191.4kg		
ESPECIFICACIONES ELÉCTRICAS*			
VOLTS	220	230	240
AMPS	27	28	29
WATTS	5880	6370	7000
HERTZ	50	50	50
FASE	1	1	1
ESTANTES			
REGULAR	10		
CAPACIDADES		Standard	Máximo
<b>BANDEJAS "SHEET PAN"</b>			
660mm x 455mm x 25mm	10	21	
<b>BANDEJAS GN</b>			
GN 1/1 65mm			
530mm x 325mm x 65mm	20	28	
GN 1/1 100mm			
530mm x 325mm x 100mm	20	20	
ACCESORIOS OPCIONALES			
Base protectora	Estantes de transferencia de calor adicionales		
Protección para controlador	Puertas de acero inoxidable sólidas		
Panel sólido en la parte atrás	Bandejas de acero inoxidable para derrames (abajo)		



VISTA DE ARRIBA



Las capacidades máximas se basan en estantería adicional. Las capacidades varían dependiendo de la cantidad de estantes, el espaciado y profundidad de las bandejas/azafates.

Especificaciones sujetas a cambios sin previo aviso



