

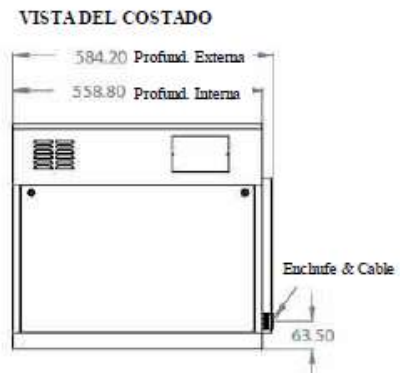
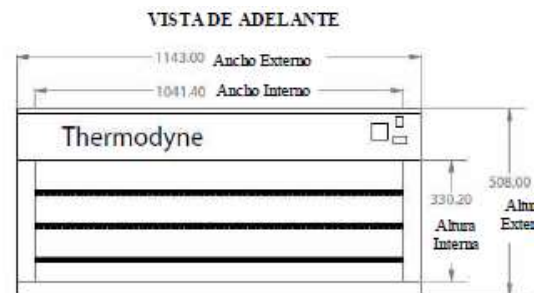
El equipo de transferencia de calor 950 NDNL de Thermodyne ayuda la eficiencia de su cocina y a la calidad de sus comidas como ningún otro equipo en el mercado. Usando la tecnología patentada de “Estantes Fluidos,” cada estante del 950 NDNL mantiene la temperatura exacta, permitiendo mayores tiempos de mantención sin sacrificar la apariencia o el sabor. Esta unidad incluye nuestro sistema de tapas flotantes removibles, que elimina la necesidad de puertas. También, viene con panel sólido en la parte atrás o con la opción de pasador.



FluidShelf
Precision Heat Transfer System
www.tdyne.com

ESPECIFICACIONES TECNICAS

ESPECIFICACIONES			
DIMENSIONES EXTERNAS (mm)	1143.00 ancho x 584.20 prof x 508.00 alto		
DIMENSIONES INTERNAS (mm)	1041.40 ancho x 558.80 prof x 330.20 alto		
TEMP DE OPERACIÓN MÁXIMA	110°C		
PESO NETO	77.1kg		
PESO BRUTO	140.6kg		
ESPECIFICACIONES ELÉCTRICAS*			
VOLTS	220	230	240
AMPS	11	12	13
WATTS	2520	2755	3000
HERTZ	50	50	50
FASE	1	1	1
ESTANTES			
REGULAR	3		
CAPACIDADES			
Bandejas GN			
GN 1/1 65mm	530mm x 325mm x 65mm		
	9		
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	DL2000 tapas de acero inox. para GN 1/1 65mm		
Protección para controlador	DL2000VL tapas de acero inox. para fuentes GN 1/1 65 mm ventiladas		
Opción de pasador	Injerto de acero inoxidable		



Las especificaciones están sujetas a cambios sin previo aviso.