



COOK&HOLD CSD313E

Tiroirs chauffants pour cuisson à basse température avec contrôle différée

CARACTERISTIQUES DE CONSTRUCTION

- 3 Chambres étanches à angles arrondis
- Calorifugeage total avec de la laine de roche
- Garnitures d'étanchéité en matériel alimentaire, très résistantes à la chaleur, faciles à nettoyer et extrêmement solides
- Chauffage statique de la chambre obtenu à l'aide de résistance à fil de basses consommations qui enveloppe entièrement la chambre
- Poignée de tiroir ergonomique et complètement intégrée avec fermeture magnétique

CARACTERISTIQUES FONCTIONNELS

- Trois contrôle électronique du temps, température et sonde à coeur
- Températures d'exercice 30° ÷ 120°C
- Événement d'évacuation de l'humidité réglable sur le tiroir
- Thermostats de sécurité dans chaque étuve
- Verrouillage manuel de clavier

EQUIPMENTS STANDARD

- Chassis porte-plats GN 1/1
- Sonde à coeur
- Pieds réglables

OPTIONS ET ACCESSOIRES

- Kit roulettes
- Grilles
- Bacs
- Prise anglaise



moduline

SCHEMAS TECHNIQUES

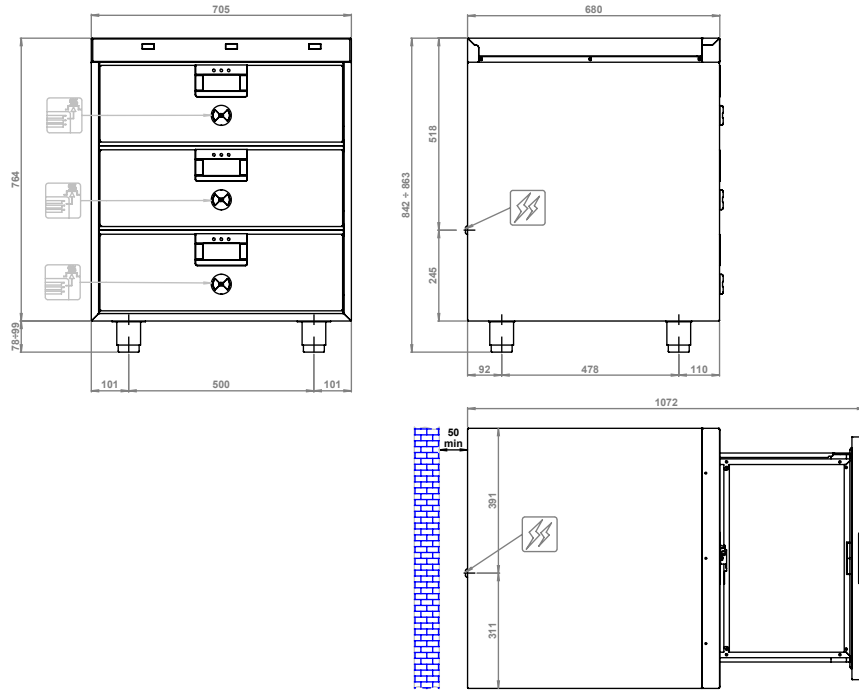
Entrée du câble d'alimentation électrique



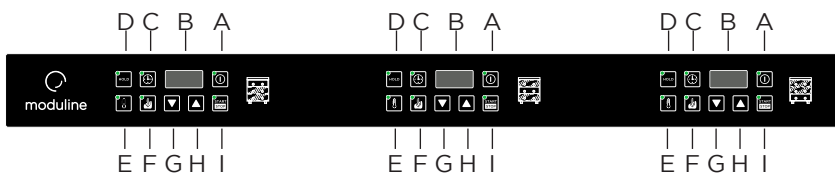
Évent d'évacuation de l'humidité



Notez - Le plan et ses dimensions relatives se réfèrent à la version standard. Options sur demande/accessoires comportent des variations.



Dimensions externes (L x P x H) - mm	705 x 680 x 842÷863h	Capacité plaques	3 GN 1/1
Alimentation	AC 220-240V 50/60Hz	Hauter maximum plaques [mm]	150
Absorption totale [kW]	2,1 (230V)	Capacité maximum du produit [Kg]	18
Ampères [A]	9,2 (230V)	Poids net [Kg]	100
Température de service [°C]	30 ÷ 120		



- A Interrupteur général
- B Écran
- C Touche temps
- D Touche de maintien
- E Touche température
- F Touche sonde au coeur
- G Touche diminution de la température
- H Touche d'augmentation de la température
- I Touche START/STOP

MODULINESRL

Via dell'Industria 11, Z.I. San Giacomo di Veglia 31029 Vittorio Veneto (TV) - ITALY
tel. +39 0438 5063 - fax +39 0438 912 323 - info@moduline.it - www.moduline.it