



COOK&HOLD CSD001ER

Tiroir statiques
pour cuisson
à basse température,
intégré et
télécommandé

CARACTERISTIQUES DE CONSTRUCTION

- Chambre fermée d'une façon étanche à angles arrondis
- Calorifugeage total avec de la laine de roche ou de verre
- 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
- Version intégrée, télécommandée

CARACTERISTIQUES FONCTIONNELS

- 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
- Chambre avec thermostat de sécurité
- Verrouillage manuel de clavier

EQUIPMENTS STANDARD

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

OPTIONS ET ACCESSOIRES

- Grilles
- Bacs
- Prise anglaise



moduline

SCHEMAS TECHNIQUES

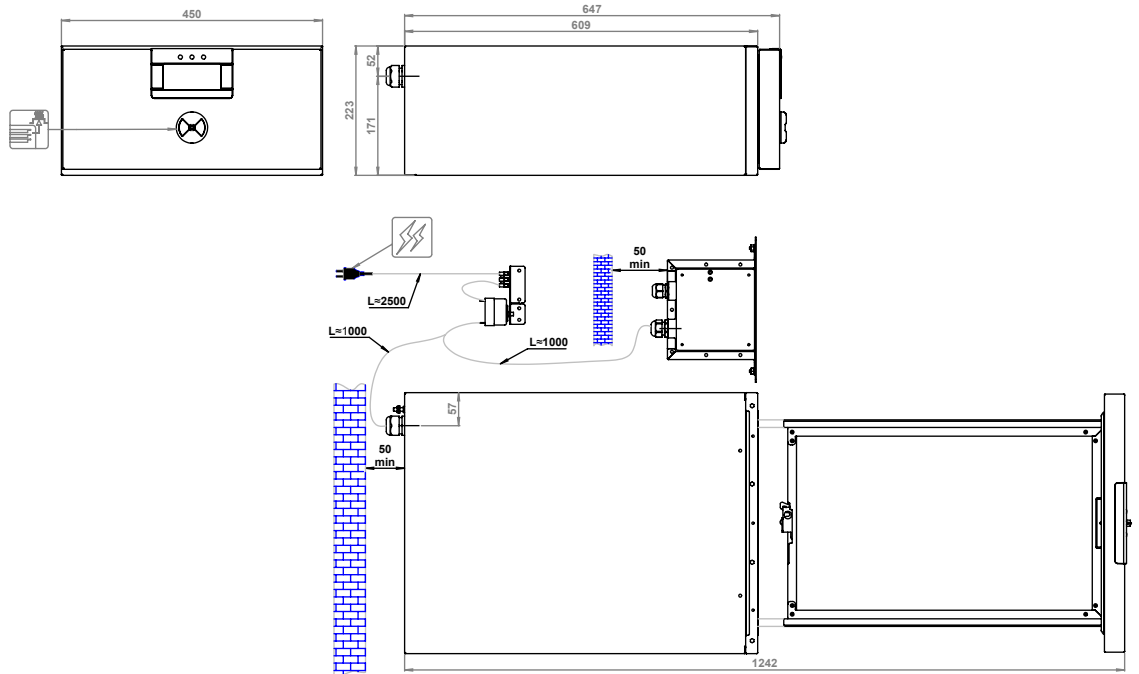
Entrée du câble d'alimentation électrique



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

450 x 647 x 223h

Alimentation

AC 220-240V 50/60Hz

Absorption totale [kW]

0,7 (230V)

Ampères [A]

3,1 (230V)

Température de service [°C]

30 ÷ 120

Capacité plaques

1 GN 1/1

Hauter maximum plaques [mm]

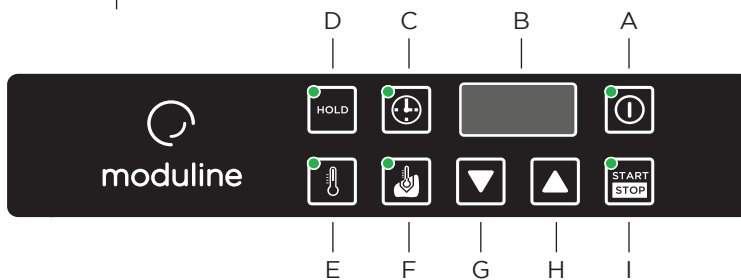
150

Capacité maximum du produit [Kg]

6

Poids net [Kg]

22



- 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