

## Värmebänkar, bufféer och drop-in

### Värmediskar för förvaring av livsmedel med vattenbad

Porkkas värmediskar med uppvärmda topplattor och temperaturstyrda vattenbad är idealiska för både förvaring och servering av färdig mat.

Den modulära konstruktionen är mångsidig och möjliggör att ett pentry utformas så att det fungerar med maximal effektivitet. Utrustningen är tillverkad av högklassiga material och komponenter, exempelvis rostfritt stål med AISI 304-klass både på in- och utsidan, enkla att rengöra och byggda för att hålla.

### Funktioner

- Yttre/inre beläggning i rostfritt stål AISI 304
- Isolering med CFC/HCFC-fri polyuretan med hög densitet
- Uppvärmad topplatta och integrerat vattenbad på baksidan, dimensionerad för att acceptera GN 1/4- eller GN 1/6-200-behållare
- Avlopp med ventil för vattenbad
- Termostatstyrd, högeffektiv fläktstyrd cirkulation i värmekassett(er)
- Dörren är utrustad med magnetisk packning och tåliga fjädergångjärn
- 1 st trådhylla i rostfritt stål som kan justeras i steg om 70 mm
- Ben i rostfritt stål, höjddjusterbara från -5 mm till +65 mm
- Strömförsörjning 230 V/50-60 Hz

För tillbehör, se tillbehörslista

**OBS! GN-BEHÅLLARE INGÅR EJ**



HL126BM/HT111

Modell		HL86BM/HT11	HL126BM/HT111	HL166BM/HT1111
		Uppvärmad ovandel +30...+70°C med såsvattenbad +30...+90°C, skåp +30...+75°C		
Yttre mått bredd x djup x höjd	mm	860x650x900	1260x650x900	1660x650x900
Spänning		230V/1/50-60Hz	230V/1/50-60Hz	230V/1/50-60Hz
Anslutningseffekt	W	1400	1950	2800
Vikt	kg	70	130	160

#### Modulalternativ för HLBM/HT:

Modul 0, utan dörr eller lådor, neutralt skåp

Modul 2, låda istället för 1 dörr

Modul 3, låda istället för 1 dörr