

Värmebänkar, bufféer och drop-in

Värmediskar för förvaring av livsmedel

Porkkas Hot Line-diskar med uppvärmda bänkskivor är idealiska för både förvaring och servering av färdig mat.

Den modulära konstruktionen är mångsidig och tillåter 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 är byggda för att hålla.

Funktioner

- Yttre/inre beläggning i rostfritt stål AISI 304
- Isolering med CFC/HCFC-fri polyuretan med hög densitet
- Termostatstyrd, högeffektiv fläktstyrd cirkulation i värmekassett(er)
- Dörren är utrustad med handtag, magnetisk packning och tåliga fjädergångjärn
- 1 st GN 1/1 trådhyllor i rostfritt stål som kan justeras i steg om 70 mm
- Ben i rostfritt stål, höjjusterbara från -5 mm till +65 mm
- Strömförsörjning 230 V/50-60 Hz

För tillbehör, se tillbehörslista



HL126HT111

Modell		HL86BM11	HL126BM111	HL166BM1111	HL86BM11	HL126BM111	HL166BM1111
Vattenbad +30...+90°C, skåp +30...+75°C							
Yttre mått bredd x djup x höjd	mm	860x650x900	1260x650x900	1660x650x900	860x650x900	1260x650x900	1660x650x900
Spänning		230V/1/50-60Hz	230V/1/50-60Hz	230V/1/50-60Hz	230V/1/50-60Hz	230V/1/50-60Hz	230V/1/50-60Hz
Anslutningseffekt	W	550	800	1350	300	300	600
Vikt	kg	70	130	160	70	130	160

Modulalternativ för HLHT, HLNT:

Modul 0, utan dörr eller lådor, neutralt skåp

Modul 2, låda istället för 1 dörr

Modul 3, låda istället för 1 dörr