

200NDNL

El equipo de transferencia de calor 200 NDNL de Thermodyne ayuda a 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 200 NDNL mantiene la temperatura exacta permitiendo mayores tiempos de mantención sin sacrificar la apariencia o el sabor. Esta unidad compacta opera con una simple conexión de 220V-240V y no requiere una puerta. Viene con panel sólido en la parte de atrás o sin él, para usarlo como conveniente pasador de la cocina al comedor de su establecimiento. Requiere nuestro sistema exclusivo de tapas flotantes removibles.



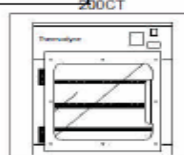
FluidShelf
Precision Heat Transfer System
www.tayne.com

ESPECIFICACIONES TECNICAS

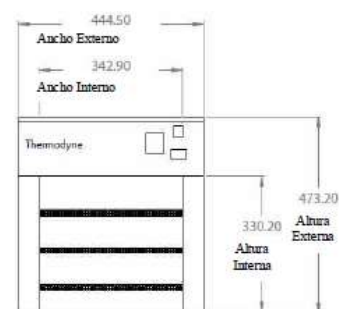
ESPECIFICACIONES	
DIMENSIONES EXTERNAS (mm)	444.50 ancho x 584.20 prof x 473.20 alto
DIMENSIONES INTERNAS (mm)	342.90 ancho x 558.80 prof x 330.20 alto
TEMP DE OPERACIÓN MAXIMA	110°C
PESO NETO	46.3kg
PESO BRUTO	70.3kg
ESPECIFICACIONES ELÉCTRICAS*	
VOLTS	220 230 240
AMPS	11 12 13
WATTS	2520 2755 3000
HERTZ	50 50 50
FASE	1 1 1
ESTANTES	Possibilidad de remover estantes (en fabrica) para acomodar comidas de mayor perfil o bandejas mas profundas. Consulte con su repre-
REGULAR	3
CAPACIDADES	
BANDEJAS GN	
GN 1/1 65mm	
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	Tapas para fuentes sólidas de acero inoxidable
Protección para controlador	Tapas para fuentes ventiladas de acero inoxidable
Opción de pasador	Injerto de acero inoxidable
200CT- Equipo incluye puertas	
DIMENSIONES EXTERNAS (mm)	444.50 ancho X 628.65 prof X 508.00 alto
PESO NETO	46.7 kg
PESO BRUTO	72.5 kg

Las especificaciones están sujetas a cambios sin previo aviso.

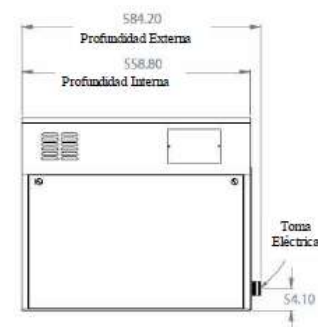
01/07 Patentado



VISTA DE ADELANTE



VISTA DEL COSTADO



VISTA DE ARRIBA

