

El equipo de transferencia de calor 300 CT 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 300 CT 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 220-240V y 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.



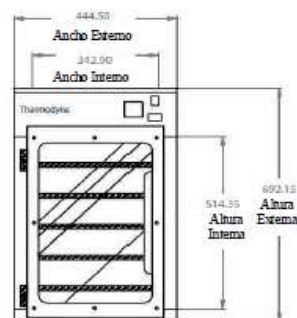
## ESPECIFICACIONES TECNICAS

**Fluid Shelf**  
Precision Heat Transfer System  
[www.tdyne.com](http://www.tdyne.com)

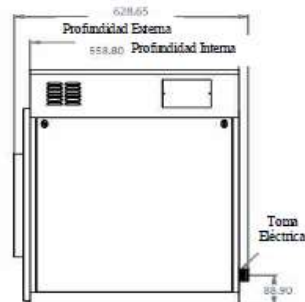
ESPECIFICACIONES	
DIMENSIONES EXTERNAS (mm)	444.50 ancho x 628.65 prof x 692.15 alto
DIMENSIONES INTERNAS (mm)	342.90 ancho x 558.80 prof x 514.35 alto
TEMP DE OPERACIÓN MAXIMA	110°C
PESO NETO	57.2kg
PESO DE EMBARQUE	86.2kg
ESPECIFICACIONES ELÉCTRICAS*	
VOLTAJE	220      230      240
AMPERAJE	11      12      13
VATAJE	2520      2755      3000
HERCIO	50      50      50
FASE	1      1      1
ESTANTES	Posibilidad de remover estantes (en fabrica) para acomodar comidas de mayor perfil o bandejas mas profundas. Consulte con su representante.
REGULAR	5
CAPACIDADES	
BANDEJAS GN	
GN 1/1 65mm	
530 mm x 325mm x 65mm	5
ACCESORIOS OPCIONALES	
GN 1/1 o 2/4 65mm o 100 mm bandejas de alta temp con mangos	Bandejas de acero inoxidable para derrames (abajo)
GN 1/1 o 2/4 65mm o 100 mm bandejas de baja temp con mangos	Tapas para fuentes sólidas de acero inoxidable
Protección para controlador	Tapas para fuentes ventiladas de acero inox
Opción de pasador	Injerto de acero inoxidable
300NDNL- Sin puertas. Con el sistema de tapas flotantes	
DIMENSIONES EXTERNAS (mm)	444.50 ancho X 584.20 prof X 657.35 alto
PESO NETO	55.8KG
PESO BRUTO	83.9KG

Las especificaciones están sujetas a cambios sin previo aviso.

VISTA DE ADELANTE



VISTA DEL COSTADO



VISTA DE ARRIBA

