

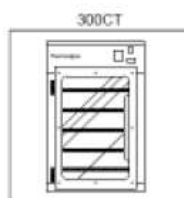


El equipo de transferencia de calor 200 CT de Thermodyne ayuda a la eficiencia de su cocina y a la calidad de sus comidas como ningún otro equipo en el mercado. Usando la tecnología patentada de “Estantes Fluidos” cada estante del 200 CT mantiene la temperatura exacta permitiendo mayores tiempos de mantención sin sacrificar la apariencia o el sabor. Esta unidad compacta opera con una simple conexión de 220V-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

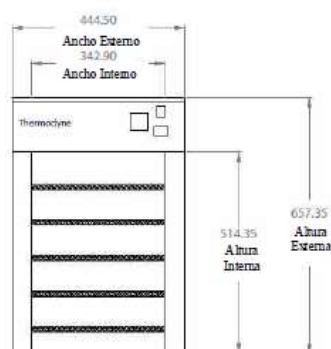
ESPECIFICACIONES	
DIMENSIONES EXTERNAS (mm)	444.50 ancho x 584.20 prof x 657.35 alto
DIMENSIONES INTERNAS (mm)	342.90 ancho x 558.80 prof x 514.35 alto
TEMP DE OPERACIÓN MAXIMA	110°C
PESO NETO	55.8kg
PESO BRUTO	83.9kg
ESPECIFICACIONES ELÉCTRICAS*	
VOLTS	220 230 240
AMPS	11 12 13
WATTS	2520 2755 3000
HERTZ	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
300CT- Equipo incluye puertas	
DIMENSIONES EXTERNAS (mm)	444.50 ancho X 628.65 prof X 692.15 alto
PESO NETO	57.2kg
PESO BRUTO	86.2kg

Las especificaciones están sujetas a cambios sin previo aviso.

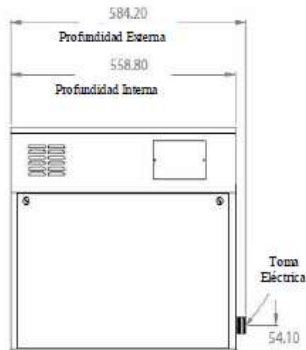


FluidShelf
Precision Heat Transfer System
www.tayne.com

VISTA DE ADELANTE



VISTA DEL COSTADO



VISTA DE ARRIBA

