

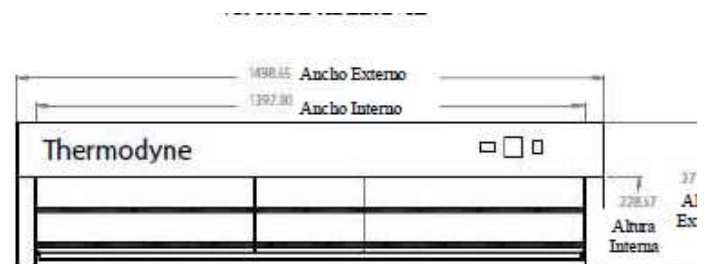
El equipo de transferencia de calor 300 OC de Thermodyne está diseñado para uso en restaurantes de comida rápida y puede ser ubicado sobre un estante flotante construido en su cocina sobre la mesa de trabajo para un eficiente uso de espacio en la preparación de sus comidas. Ideal para el servicio rápido, el equipo 300 OC permite mayores tiempos de mantención, con acceso fácil y ergonómico. Esta unidad no requiere el uso de puertas y viene con el sistema patentado de tapas flotantes de Thermodyne diseñado para bandejas/azafates GN 1/2 65mm.



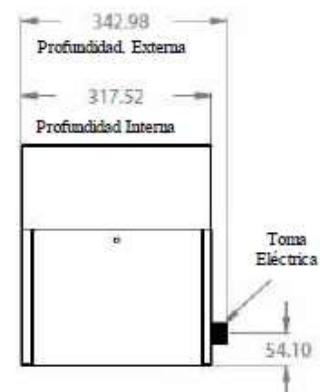
ESPECIFICACIONES TECNICAS

ESPECIFICACIONES	
DIMENSIONES EXTERNAS (mm)	1498.65 ancho x 342.98 prof x 371.65 alto
DIMENSIONES INTERNAS (mm)	1397.00 ancho x 317.52 prof x 228.67 alto
TEMP DE OPERACIÓN MAXIMA	110°C
PESO NETO	72.6kg
PESO BRUTO	106.6kg
ESPECIFICACIONES ELÉCTRICAS*	
VOLTS	220 230 240
AMPS	11 12 13
WATTS	2520 2755 3000
HERTZ	50 50 50
FASE	1 1 1
ESTANTES	
REGULAR	2
CAPACIDADES	
Bandejas GN	
GN 1/2 65mm 325mm x 265mm x 65mm	10
ACCESORIOS OPCIONALES	
GN 1/2 65mm bandejas de alta temperatura con mangos	Bandejas de acero inoxidable para derrames (abajo)
Protección para controlador	DL1000 tapas de acero inox. para GN 1/2 65mm
Opción de pasador	DL1000VL tapas de acero inox. para fuentes GN 1/2 65 mm ventiladas
Injerto de acero inoxidable	

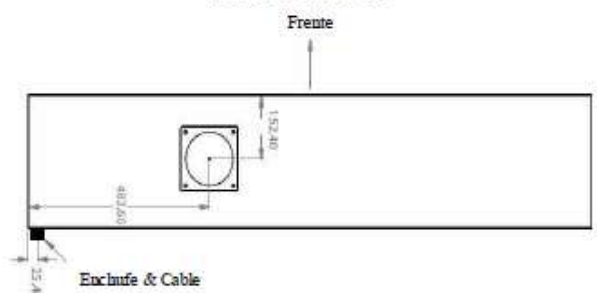
Las especificaciones están sujetas a cambios sin previo aviso.



VISTA DEL COSTADO



VISTA DE ARRIBA



UL 297 Compliant

05/06 PATENTADO