HENDI
Tools for Chefs

Thermo-isolierter Behälter mit Heizfunktion – Catering **code: 707692**

Doppelte stoßfeste HDPE-Isolierwände.
Es hält Lebensmittel bis zu 4 Stunden nach dem Ausstecken des Netzsteckers auf einer sicheren Serviertemperatur.
2 große ergonomische Griffe.
Großes und gut ablesbares LED-Display zur Anzeige der Temperatur in der Kammer.
Hält sowohl hohe als auch niedrige Inhaltstemperaturen aufrecht.
Gestanzte Schienen im Kammergehäuse.

Geeignet für 1/1 GN-Behälter:
– GN 1/1 (H) 20 mm: 12 Stück
– GN 1/1 (H) 65 mm: 6 Stück
– GN 1/1 (H) 100 mm: 4 Stück
– GN 1/1 (H) 150 mm: 3 Stück
– GN 1/1 (H) 200 mm: 2 Stück
– GN 1/2 (H) 150 mm: 6 Stück
Max. Temperatur: 68 °C.
Wasserbeständigkeitsklasse: IPX3.

- Der elektrische Warmfutter-Halteschrank verlängert die Warmhaltezeiten weiter und gewährleistet so eine optimale Lebensmittelsicherheit und -qualität.
- Der Ultra Pan Carrier hält Speisen dank seiner leistungsstarken, geschäumten Polyurethan-Isolierung bis zu 4 Stunden lang nach dem Ausstecken auf einer sicheren Serviertemperatur.
- Ideal für Catering außerhalb des Standorts, Firmenveranstaltungen, Essenslieferungen von Zentralküchen bis hin zu Außenstellen oder für Langzeitveranstaltungen.







Code	LxWxH (W)
707692	477x680x(H)620