



COOK&HOLD CSD003E

Tiroirs statiques
pour cuisson
à basse température

CARACTERISTIQUES DE CONSTRUCTION

- Chambre fermée d'une façon étanche à angles arrondis
- Calorifugeage total avec de la laine de roche ou de verre
- Garnitures d'étanchéité en matériel alimentaire, très résistantes à la chaleur, faciles à nettoyer et extrêmement solides
- Chauffage statique de la chambre obtenu à l'aide de résistance à fil de basses consommations qui enveloppe entièrement la chambre
- Poignée de tiroir ergonomique et complètement intégrée avec fermeture magnétique

CARACTERISTIQUES FONCTIONNELS

- Contrôle électronique du temps, température et sonde à coeur
- Températures d'exercice 30° ÷ 120°C
- Événements d'évacuation de l'humidité
- Conçu pour être empilé
- Chambre avec thermostat de sécurité

EQUIPMENTS STANDARD

- Chassis porte-plats GN 1/1
- Sonde à coeur

OPTIONS ET ACCESSOIRES

- | | |
|---|---|
| <input type="checkbox"/> Châssis avec roulettes | <input type="checkbox"/> Poignées latérales pour le transport |
| <input type="checkbox"/> Châssis avec pieds | <input type="checkbox"/> Version incorporée |
| <input type="checkbox"/> Grilles | <input type="checkbox"/> Couleur blanche |
| <input type="checkbox"/> Bacs | <input type="checkbox"/> Couleur noir |

MODULINESRL

Via dell'Industria 11, Z.I. San Giacomo di Veglia 31029 Vittorio Veneto (TV) - ITALY
 tel. +39 0438 5063 - fax +39 0438 912 323 - info@moduline.it - www.moduline.it



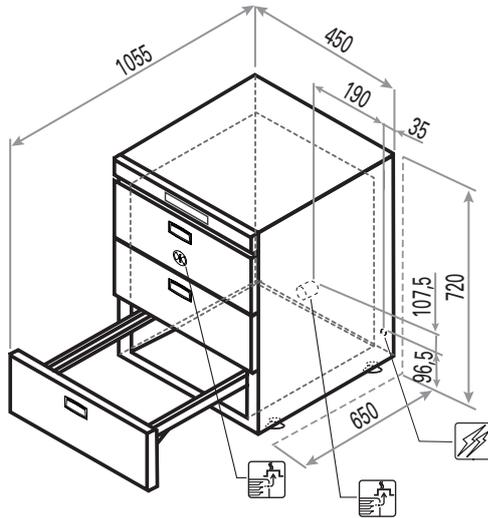
moduline

SCHEMAS TECHNIQUES

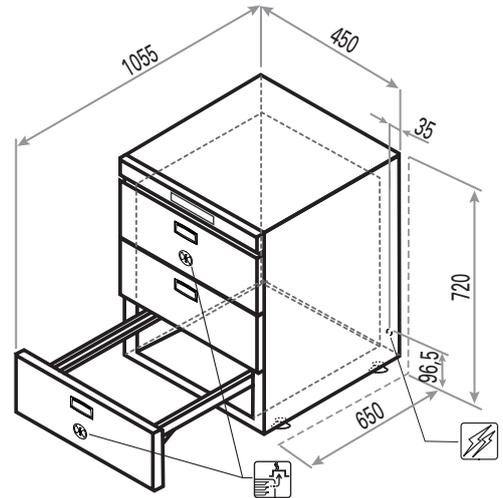
- Entrée du câble d'alimentation électrique 
- Évent d'évacuation de l'humidité 

Notez - Le plan et ses dimensions relatives se réfèrent à la version standard. Options sur demande/accessoires comportent des variations.

VERSION STANDARD



VERSION INCORPORÉE



Dimensions externes (L x P x H) - mm

450 x 650 x 720h

Capacité plaques

3 GN 1/1

Alimentation

AC 230V 50/60 Hz

Hauter maximum plaques [mm]

150

Absorption totale [kW]

1

Capacité maximum du produit [Kg]

18

Ampères [A]

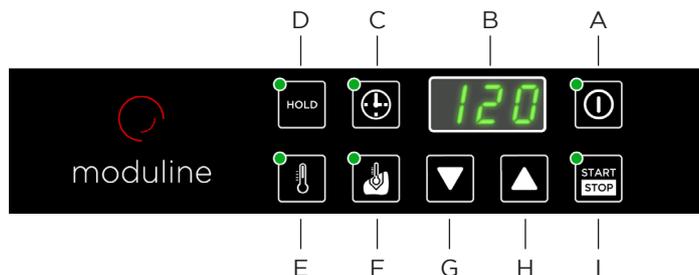
4,4

Poids net [Kg]

60

Température de service [°C]

30 ÷ 120



- A Interrupteur général
- B Écran
- C Touche temps
- D Touche de maintien
- E Touche température
- F Touche sonde au coeur
- G Touche diminution de la température
- H Touche d'augmentation de la température
- I Touche START/STOP

MODULINESRL

Via dell'Industria 11, Z.I. San Giacomo di Veglia 31029 Vittorio Veneto (TV) - ITALY
 tel. +39 0438 5063 - fax +39 0438 912 323 - info@moduline.it - www.moduline.it