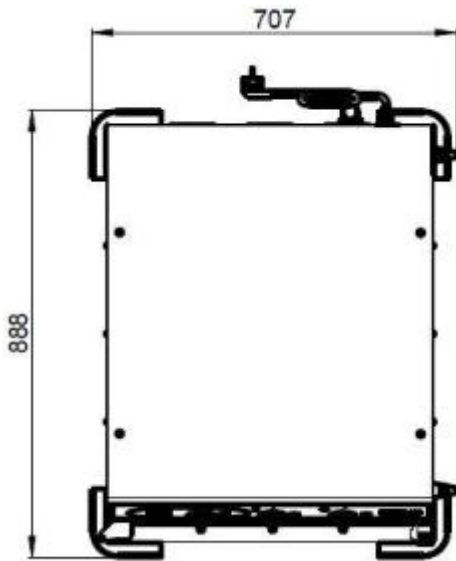
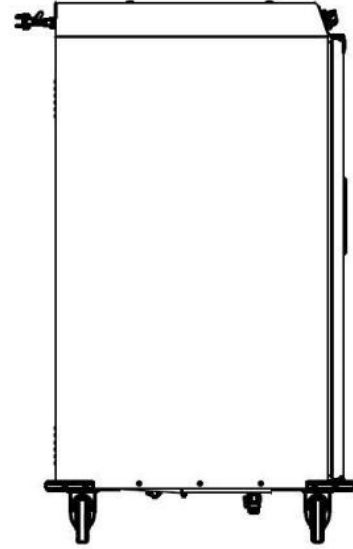
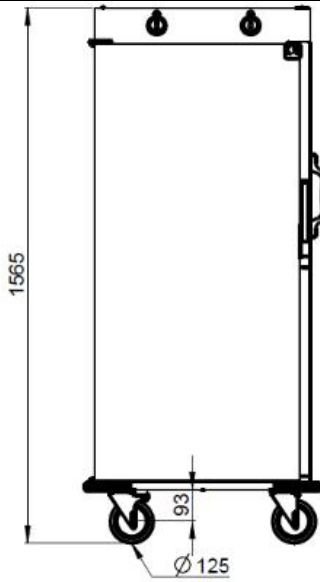


INO-ABS101S

10 TEPSİLİ (GN2/1) BANKET ARABASI



GENEL ÖZELLİKLER

- Konveksiyonel sistem ile her türlü gıdayı sıcak tutabilme özelliği
- Analog kontrol sistemi ile 30-90°C kolay ayarlanabilir sıcaklık ayar özelliği
- Pres baskı ile güçlendirilmiş kabin içi rafları sayesinde ızgara raf ile GN2/1 ve GN1/1 küvet taşıyabilme özelliği
- 125 mm Çapında İki kilitlenebilir 4 tekerlek ile kolay taşıma özelliği
- Ergonomik taşıma kulpları ile kolay hareket ettirebilme özelliği
- Plastik köşe tamponları ile devrilme önleme ve darbe sönümlleme özelliği
- Spiral kablolu fiş ile kolay bağlantı özelliği
- Poliüretan ile güçlendirilmiş yalıtımlı kapı sistemi özelliği
- Oda sıcaklığından hedef sıcaklığa ulaşma süresi ortalama 20dk'dır.

TEKNİK ÖZELLİKLER

GÖVDE YAPISI	304 KALİTE PASLANMAZ ÇELİK
TOPLAM ISITICI GÜCÜ	1,5 kW
TEPSİ KAPASİTESİ	10 ADET GN 2/1 TEPSİ 20 ADET GN 1/1 TEPSİ
ÇALIŞMA VOLTAJI	230V AC 50-60 Hz
SICAKLIK GÖSTERGESİ	ANALOG
RAF ARALARI	115 mm
ÖLÇÜLER (G X D X Y)	707 X 888 X 1565