

ARMOIRE DE MAINTIEN AU CHAUD

MODÈLES DISPONIBLE

- DHC-22S (KHC-2112E)
- DHC-23S (KHC-818E)
- DHC-24S(KHC-2124E)
- DHC-33S (KHC-627E)
- DHC-42SV (KHC-2124EV)



DHC-23S

Chaleur Sèche

Chaleur Humide

Le DHC vous permet de maintenir au chaud plusieurs types de nourriture au même endroit

- Améliore la qualité des produits servis
- Prolonge le temps de maintien
- Accélère votre service tout en réduisant le gaspillage
- Réglage de la température par gamme d'aliments
- Minuterie de maintien pour chaque lot de produit
- Facile à nettoyer
- Très polyvalent, idéal pour les produits protéinés comme les Burgers, Wings, Nuggets, Bacon, Hot Dogs mais aussi pour les accompagnements comme de la Purée de pommes de terre, des Légumes, du Riz ainsi que les Sauces.

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

- Timers individuel
- Contrôle précis de la température
- Minimisation de la consommation d'énergie
- Aucune perte de chaleur par les panneaux externes
- Double protection contre la surchauffe
- Contrôle de la température de maintien et de la minuterie
- Inox 304

OPTIONS

- Bacs GN 1/3 7015

ARMOIRE DE MAINTIEN AU CHAUD

Modèle	Taille	Poids net	Capacité des bacs
DHC-22S	L550 x P400 x H300	30KG	6cm de profondeur, 1/3
DHC-23S	L730 x P400 x H300	38KG	6cm de profondeur, 1/3
DHC-24S	L950x P400 x H300	50KG	6cm de profondeur, 1/3
DHC-33S	L730 x P400 x H420	55KG	6cm de profondeur, 1/3
DHC-42SV	L550x P400 x H600	55KG	6cm de profondeur, 1/3



DHC 22S		Modèle	Raccordement	Puissance électrique	Protection
		DHC-22S	1 phase, 220V 50-60HZ	1,200W	250V 8A
		DHC-23S	1 phase, 220V 50-60HZ	1,8 KW	250V 8A
		DHC-24S	1 phase, 220V 50-60HZ	2,400W	250V 8A
		DHC-33S	1 phase, 220V 50-60HZ	2,700W	250V 8A
		DHC-42SV	1 phase, 220V 50-60HZ	2,400W	250V 8A
				<h3>DHC 24S</h3>	
		<h3>DHC 33S</h3>			