Matériel de Cuisson

ARMOIRES CHAUFFANTES VENTILÉES

Format GN 1/1 et GN 2/1 - Pour remise et maintien en température

Depuis 1947, simple, fiable, robuste



≥ FRT24V



≥ FRT6V



≥ FRT12V

contact@delrue-cuisson.com

www.delrue-cuisson.com

ARMOIRES CHAUFFANTES VENTILÉES

Format Gastronorme - Pour remise et maintien en température

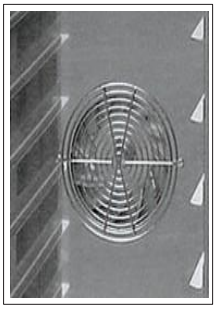
Réf.	Fonction	Capacité	Dimensions intérieures F x P x H en mm	Dimensions extérieures F x P x H en mm	Puissance électrique de chauffe	Puissance totale absorbée
FRT6V	Remise et maintien en température	6 niveaux GN 1/1 espacés de 70 mm	325 x 530 x 470	580 x 880 x 1780	3,3 kW 230 V mono	3,5 kW
FRT12V	Remise et maintien en température	12 niveaux GN 1/1 espacés de 70 mm	325 x 830 x 850	580 x 880 x 1780	3,3 kW 230 V mono	3,5 kW
FRT24V	Remise et maintien en température	12 niveaux GN 2/1 espacés de 70 mm	530 x 650 x 850	770 x 1000 x 1780	6 kW 400V 3P+N	6.2 kW

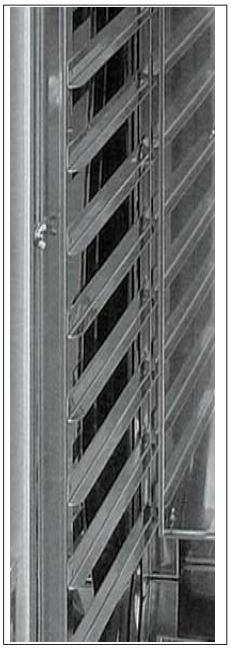
CARACTERISTIQUES GENERALES

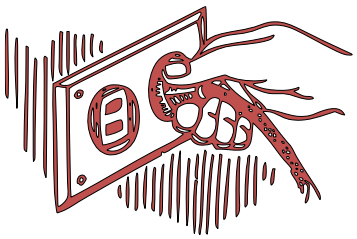
- Construction acier inoxydable, extérieur en présentation satiné
- Châssis tubulaire en acier inoxydable
- Chauffage électrique par résistances blindées en acier inoxydable
- Répartition de la chauffe assurée par moto turbine placé à l'arrière
- Régulation par thermostat 60-200°C avec voyants marche et ventilation
- Isolation renforcée par nappe
- Porte double paroi, isolée avec joint d'étanchéité silicone et fermeture de la porte par loqueteau avec gâche réglable
- Jeu d'échelles amovibles pour l'entretien facile, équipées de glissières en L
- Minuterie mécanique
- Fonction maintien en température en fin de cycle
- Piétement tube avec étagère basse











Economie d'énergie et simplicité d'installation

Nos armoires fonctionnent en 230V mono jusqu'à 12 niveaux GN 1/1

Dans le respect des règles HACCP de la remise en température

L'aménagement intérieur de toutes nos armoires étant mobile pour faciliter l'entretien, nous pouvons sur demande le modifier, nous consulter. Toutes nos armoires sont vendues sans grille.

Delrue Matériel de cuisson - 103, rue du Levant - 59200 TOURCOING - S 03 20 26 62 00 - T 03 20 26 78 01 - Email : contact@delrue-cuisson.com - www.delrue-cuisson.com