



# ESPOSITORI

## PIANO DA TAGLIO RISCALDATO CS-100 & CS-200

- Per mantenere arrosti e altri alimenti da taglio alla temperatura di servizio ottimale e con tutta la loro freschezza per tutta la durata di un evento.
- La fonte di calore uniforme irradia direttamente dalla superficie del ripiano.
- Un gruppo di lampade fisse garantisce un ulteriore riscaldamento alla superficie dei prodotti, per un migliore controllo della temperatura superficiale.
- L'igienico tagliere con canale per i succhi è completamente rimovibile.
- Struttura in acciaio inox.

### CS-100 & CS-100/S

- » Piano da taglio con una lampada in acciaio inox con (CS-100/S) o senza (CS-100) vetro frontale di protezione.
- » Pensato per il montaggio sopra l'armadietto di mantenimento 500-S e il forno di cottura e mantenimento 500-TH/III.

### CS-200 & CS-200/S

- » Piano da taglio con due lampade in acciaio inox con (CS-200/S) o senza (CS-200) vetro frontale di protezione.
- » Pensato per il montaggio sopra l'armadietto di mantenimento 750-S, il forno di cottura e mantenimento 750-TH/III o un forno per affumicatura 767-SK/III.

### OPZIONI E ACCESSORI:

- ▶ Tagliere
- ▶ Supporti
- ▶ Lampade di riscaldamento a infrarosso da 250 Watt



CS-200/S



CS-100

### DATI TECNICI

#### CS-100 & CS-100/S:

**Caratteristiche elettriche:** 230 V; 1PH; 50/60 Hz; 0,5 kW; con cavo e spina

**Dimensioni esterne:** A 787 mm x L 466 mm x P 648 mm

**Capacità di prodotto:** 16 kg massimo

**Peso:** CONTATTARE LA FABBRICA netto; 59 kg con imballaggio

#### CS-200 & CS-200/S:

**Caratteristiche elettriche:** 230 V; 1PH; 50/60 Hz; 0,75 kW; con cavo e spina

**Dimensioni esterne:** A 783 mm x LW 660 mm x P 782 mm

**Capacità di prodotto:** 32 kg massimo

**Peso:** 27 kg netto; 62 kg con imballaggio

