



# SCALDAVIVANDE "DROP-IN"

## SCALDAVIVANDE 200-HW/D4; 200-HW/D6

- Halo Heat®... una fonte di calore controllata, uniforme che circonda delicatamente il cibo per preservarne l'apparenza e il sapore e per una durata di conservazione maggiore.
- Contiene e mantiene per ore alimenti caldi con la propria umidità naturale, senza aggiunta di acqua.
- Utilizzabile con un piano esistente, illuminazione dall'alto e vetro frontale di protezione, oppure inseribile in un piano di servizio, per un comodo impiattamento degli alimenti caldi.
- Facile installazione a inserimento.
- Utilizzabile con teglie GN 1/1.
- Comando manuale: 0 °C - 93 °C.



IL MODELLO 500-HW PRESSO IL SUPERMERCATO ALIMENTARE SENDIK DI GREENFIELD, WI, USA

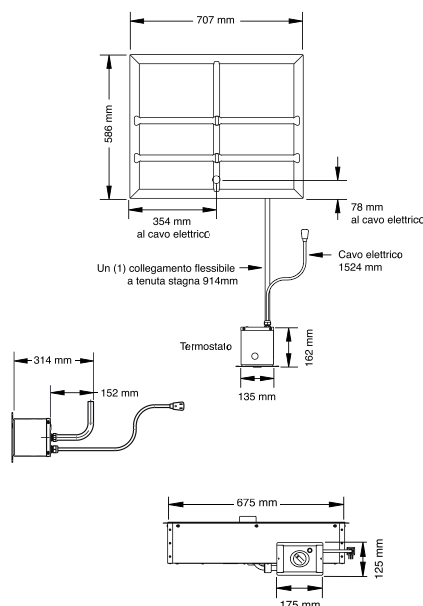
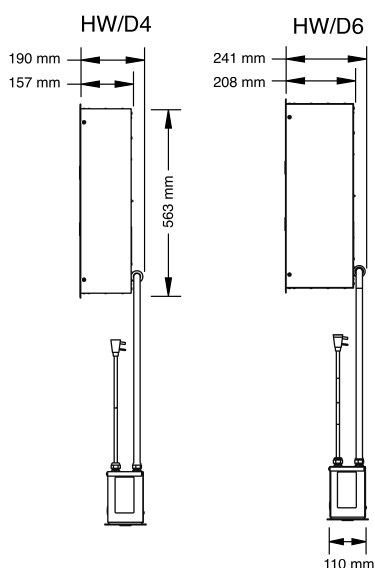
### DATI TECNICI

**Caratteristiche elettriche:** 230 V; 1PH; 50/60 Hz; 1,2 kW; con cavo e spina

**Dimensioni esterne:** D4: A 190 mm x L 707 mm x P 586 mm  
D6: A 241 mm x L 707 mm x P 586 mm

**Capacità di prodotto:** D4: 2 x GN 1/1 x 100 mm  
D6: 2 x GN 1/1 x 150 mm

**Peso:** D4: 34 kg netto; 45 kg con imballaggio  
D6: 36 kg netto; 50 kg con imballaggio





# SCALDAVIVANDE "DROP-IN"

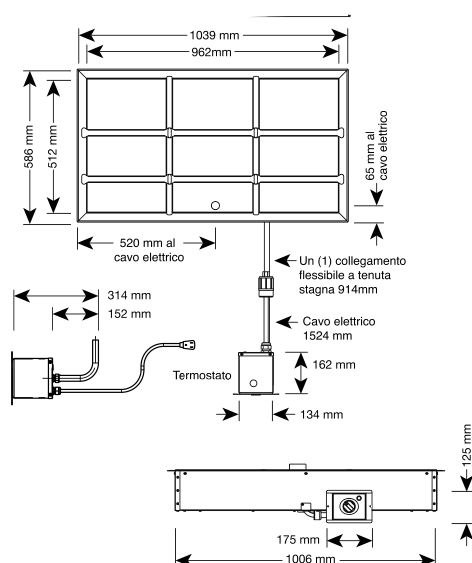
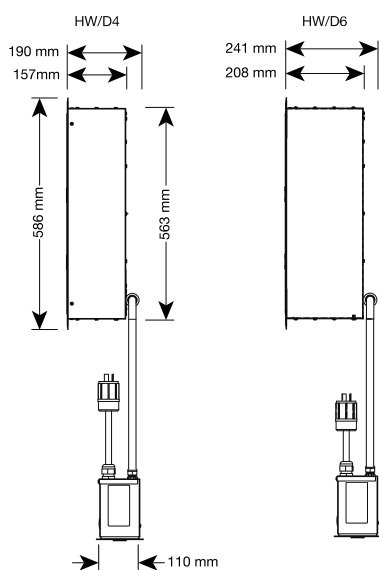
## SCALDAVIVANDE 300-HW/D4; 300-HW/D6

- Halo Heat®... una fonte di calore controllata, uniforme che circonda delicatamente il cibo per preservarne l'apparenza e il sapore e per una durata di conservazione maggiore.
- Contiene e mantiene per ore alimenti caldi con la propria umidità naturale, senza aggiunta di acqua.
- Utilizzabile con un piano esistente, illuminazione dall'alto e vetro frontale di protezione, oppure inseribile in un piano di servizio, per un comodo impiattamento degli alimenti caldi.
- Facile installazione a inserimento.
- Utilizzabile con teglie GN 1/1.
- Comando manuale: 0 °C - 93 °C.



### DATI TECNICI

<b>Caratteristiche elettriche:</b>	230 V; 1PH; 50/60 Hz; 2,4 kW; con cavo e spina
<b>Dimensioni esterne:</b>	D4: A 190 mm x L 1039 mm x P 586 mm D6: A 241 mm x L 1039 mm x P 586 mm
<b>Capacità di prodotto:</b>	D4: 3 x GN 1/1 x 100 mm D6: 3 x GN 1/1 x 150 mm
<b>Peso:</b>	D4: 42 kg netto; 57 kg con imballaggio D6: 44 kg netto; 57 kg con imballaggio





# SCALDAVIVANDE “DROP-IN”

## SCALDAVIVANDE 400-HW/D4; 400-HW/D6

- Halo Heat®... una fonte di calore controllata, uniforme che circonda delicatamente il cibo per preservarne l'apparenza e il sapore e per una durata di conservazione maggiore.
- Contiene e mantiene per ore alimenti caldi con la propria umidità naturale, senza aggiunta di acqua.
- Utilizzabile con un piano esistente, illuminazione dall'alto e vetro frontale di protezione, oppure inseribile in un piano di servizio, per un comodo impiattamento degli alimenti caldi.
- Facile installazione a inserimento.
- Utilizzabile con teglie GN 1/1.
- Comando manuale: 0 °C - 93 °C.



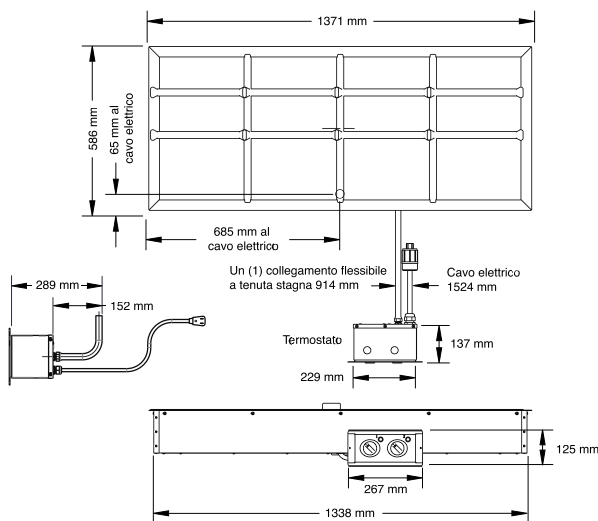
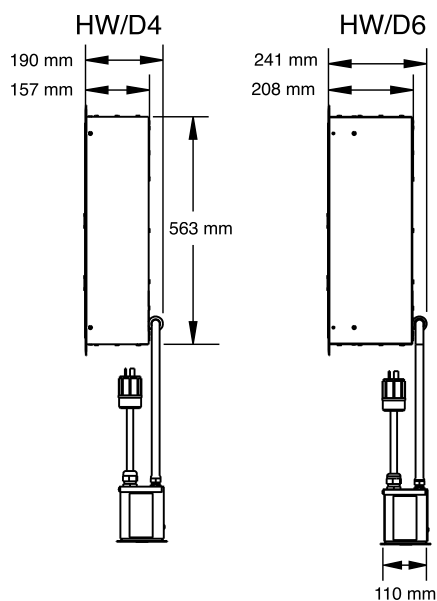
### DATI TECNICI

**Caratteristiche elettriche:** 230 V; 1PH; 50/60 Hz; 2,2 kW;  
con cavo e spina

**Dimensioni esterne:** D4: A 190 mm x L 1371 mm x P 586 mm  
D6: A 241 mm x L 1371 mm x P 586 mm

**Capacità di prodotto:** D4: 4 x GN 1/1 x 100 mm  
D6: 4 x GN 1/1 x 150 mm

**Peso:** D4: 50 kg netto; 70 kg con imballaggio  
D6: 52 kg netto; 70 kg con imballaggio





# SCALDAVIVANDE “DROP-IN”

## SCALDAVIVANDE 500-HW/D4; 500-HW/D6

- Halo Heat®... una fonte di calore controllata, uniforme che circonda delicatamente il cibo per preservarne l'apparenza e il sapore e per una durata di conservazione maggiore.
- Contiene e mantiene per ore alimenti caldi con la propria umidità naturale, senza aggiunta di acqua.
- Utilizzabile con un piano esistente, illuminazione dall'alto e vetro frontale di protezione, oppure inseribile in un piano di servizio, per un comodo impiattamento degli alimenti caldi.
- Facile installazione a inserimento.
- Utilizzabile con teglie GN 1/1.
- Comando manuale: 0 °C - 93 °C.



### DATI TECNICI

**Caratteristiche elettriche:** 230 V; 1PH; 50/60 Hz; 2,6 kW  
con cavo e spina

**Dimensioni esterne:** D4: A 190 mm x L 1702 mm x P 586 mm  
D6: A 241 mm x L 1702 mm x P 586 mm

**Capacità di prodotto:** D4: 5 x GN 1/1 x 100 mm  
D6: 5 x GN 1/1 x 150 mm

**Peso:** D4: 52 kg netto; 79 kg con imballaggio  
D6: 64 kg netto; 79 kg con imballaggio

