COLDTAINER HmL

H140 AuO
PRODUCT INFO

Una soluzione innovativa per il mondo HORECA: la linea HML Coldtainer®.
La linea HML è composta da contenitori isotermici con sistema di riscaldamento non radiante PTC a 12V, con batteria interna integrata, per il trasporto autonomo a lungo (8+ ore) e il mantenimento del cibo a temperatura interna stabile, regolabile da + 65 °C a + 85 °C

- Capacità interna lorda 140 lt
- Contenitore prodotto in unico corpo, robusto, resistente e leggero, senza giunzioni o ponti termici, progettato per anni di utilizzo. Il materiale esterno è in polietilene alimentare (PE). Progettato per una facile pulizia, conforme HACCP
- Isolamento ultrasottile realizzato con schiuma PU, fattore di isolamento "K" testato dai laboratori ufficiali secondo la norma tecnica ATP
- Scambiatore di calore aria-aria con speciali resistenze PTC a 12V, autoregolanti e antincendio; temperatura interna regolabile tramite termostato elettronico con display digitale, da + 65 °C a + 85 °C; circa 1 ora per riscaldamento dalla temperatura a + 65 °C
- Batteria gel VRLA interna e caricabatteria ac/dc a 3 fasi conforme CE / UL / CSA inclusa di serie
- Accessori disponibili: montanti in acciaio inox per vassoi Gastronorm, carrello in acciaio inox, modulo HACCP Bluetooth

COLDTAINER HmL

H140 AuO
PRODUCT INFO

Modello	**H140 AuO**
Codice articolo EE	880001/00
Volume interno lordo	140 lt
Temperatura interna	Regolabile da +65 °C a +85 °C
Voltaggio	12Vdc
Amps max (12Vdc)	25A
Capacità di riscaldamento	270W
Dimensioni esterne	1000 x 620 x 710 mm
Peso	73 kg
Isolamento PU	80-100 mm
Coefficiente di isolamento "K"	0,35 W/m²K
Batteria interna VRLA (inclusa)	12 Vdc 80Ah
Carica batteria (incluso)	12Vdc 25A, tensione ingresso 100-240Vac 50-60 Hz (con selettore manuale di tensione)
Compatibile con Gastronorm	GN 1/1, GN 1/2, GN 1/3

CE E11 10 R