

## H140 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 per il trasporto 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
- Accessori disponibili: montanti in acciaio inox per vassoi Gastronorm, carrello in acciaio inox, modulo HACCP Bluetooth



## H140 PRODUCT INFO

Modello	H140
Codice articolo EE	880003/00
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	48 kg
Isolamento PU	80-100 mm
Coefficiente di isolamento "K"	0,35 W/m <sup>2</sup> K
Alimentatore AC/DC (opt)	320W, tensione ingresso 100-240Vac 50-60 Hz
Compatibile con Gastronorm	GN 1/1, GN 1/2, GN 1/3

