

CONTENITORE ULTRA PAN CARRIER® E CARRELLI ULTRA CAMCART® H-SERIE

- Progettati sia per il mantenimento elettricamente caldi i cibi caldi che per il trasporto con la spina staccata.
- Il calore delicato, non radiante, di 65°– 74°C non cuoce i cibi e ne mantiene l'umidità naturale.
- Accoglie una vasta varietà di cibi, quali pasta, pollo fritto non dissossato e torte a doppia crosta.
- Un'ora di preriscaldamento dalla temperatura ambiente e tre minuti di recupero.
- Il consumo di energia è notevolmente minore dei consimili carrelli di metallo.
- Non si arrugginisce o ammacca come i carrelli di metallo, è più economico e facile da manovrare.
- Tutti i modelli UPCH sono stati testati per mantenere i cibi a temperature calde di sicurezza fino a 4 ore con la spina staccata.
- Il modelli con solamente lo sportello superiore riscaldato offrono una versatilità unica, con un contenitore elettrico di conservazione a caldo in alto, ed una sezione passiva di conservazione di cibi caldi o freddi in basso.

- Kit di sportelli riscaldati sono anche disponibili a parte per migliorare i contenitori UPC400, UPC800 e UPC1600.

Colori: Blu Ardesia (401), Marrone Scuro (131), Nero (110), Grigio Granito (191), Verde Granito (192).

Ruote: 15,2 cm 2 fisse, 2 girevoli, 1 con freno.



MODELLO	UPCH4002
Specifiche elettriche	
VOLTAGGIO RICHIESTO	200 – 230 VAC
AMPERAGGIO MAX	1,2a
WATTS	265w
HERTZ	50/60
TIPO DI SPINA	Euro plug, CEE7
LUNGHEZZA DEL CAVOH DI ALIMENTAZIONE	2,7 m



Conserva i cibi caldi anche quando è staccato

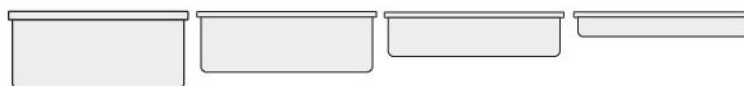
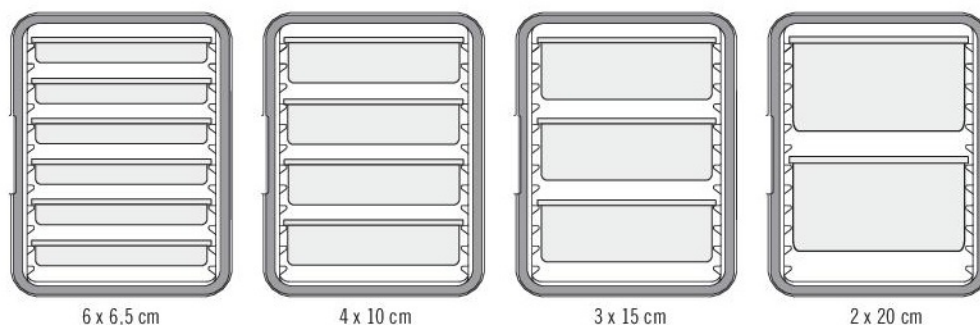


CONSERVAZIONE A CALDO	65°– 74°C
TEMPO DI RISCALDAMENTO (Da ambiente a temperature)	1 ore
TEMPO DI RECUPERO (Tempo di recupero alla temperatura dopo che lo sportello è rimasto aperto per 30 secondi)	3 minuti
TEMPO DE TRASPORTO* (Dopo aver raggiunto la temperatura, la quantità di tempo in cui l'unità può rimanere passiva/ staccata fino a quando la temperatura del contenuto raggiunge 65°C)	4 ore +

*Basato sul test eseguito con 6 bacinelle H-pan profonde 15,24 cm, con coperchi GripLids®, riempite con circa 14,2 litri di acqua calda a 87,7°C. (le temperature sono dell'acqua, non dell'aria nel carrello).

Guida Della Capacità

UPCH4002
UPCH8002 (x2)
UPCH16002 (x4)



Guida Alle Porzioni Delle Bacinelle

BACINELLA GN 1/1	20 cm	15 cm	10 cm	6,5 cm
PROFONDITÀ	20 cm	15 cm	10 cm	6,5 cm
PORZIONI DI SERVIZIO PER BACINELLA (240 ML)	80	60	40	30