

DELIHOLD DHC- 22D



PRESERVER. CONTROLER. CHAUFFER.

Le DHC permet de maintenir au chaud plusieurs types de nourriture au même endroit. Il prolonge le temps de maintien en température, tout en améliorant la qualité des produits servis. Cet appareil est un allié pour gérer les périodes de rush et permet également de réduire le gaspillage alimentaire. Il est polyvalent et idéal pour les produits protéinés tels que les burgers, les Wings, les nuggets et bien d'autres encore.



DeliHold

VOS ALIMENTS BIEN AU CHAUD

Le modèle DHC 22D est doté de 4 timers individuels doubles ce qui permet un contrôle précis de la température. Il est également économe puisqu'il n'y a aucune perte de chaleur par les panneaux externes. L'appareil de maintien de la température prévient de la surchauffe et ne brûle pas les aliments présents à l'intérieur.



PS640

Capacité

4 timers individuels

Capacité des bacs

6cm de profondeur, 1/3

Puissance

1.200W

Dimensions

550 x 400 x 300 mm (LxPxH)

Poids 30 kg

iridis
G R O U P E