

11/2011

Mod: ET10-RB

Production code: RE 2



Diamond
catering equipment

Инструкция по использованию тепловой витрины RE2



Описание

Вентилируемая тепловая витрина **RE 2:**

- предназначена для поддержания в теплом состоянии готового продукта;
- полностью панорамная (тонированное стекло со всех сторон);
- комплектуется 10 решетками;
- можно использовать габариты GN 1/1;
- внутренние детали (решетки, направляющие) снимаются для легкой очистки;
- панель управления оснащена термостатом, термометром.

Наименование	Напряжение	Размер	Вес
RE 2	1.7 KW	850*650*1005	80 кг

Установка

230 В + нейтраль+заземление

P	N	
----------	----------	--

Использование

Хранение и поддержание в горячем состоянии всех видов гриля или другие продукты(круассаны, выпечка, готовые блюда)
Возможно заменить решетки на габариты GN 1/1 и поддерживать в теплом состоянии ваши блюда, овощи и т.д.
Благодаря вентиляции во всей витрине, вы можете ставить ваши блюда на любую решетку

Выберите нужное время на таймере(до 120 минут) и температуру на термостате (10 позиций)

Опция

Гриль RBE 25 может быть поставлен на тепловую витрину RE 2

Очистка

Решетки легко вынимаются для внутренней очистки витрины

Панель управления

- освещение
- вентиляция витрины + подогрев
- таймер
- термостат
- индикатор температуры