

	<b>Equipement</b>	<b>Chariot pour maintien et remise en tempéra-</b>
Réf.: 132257	L85xP68xH170 cm - Puissance réelle 3,2 kW - Puissance machine 6,4 kW - Capacité 32 assiettes par plaque - Capacité plaques 16 niveaux GN1/1 ou 60x40 cm - 400 V	


**LAINOX®**

- Cet appareil permet, à travers un procédé naturel, sans ajouter de matière grasse ni pertes de couleur, saveur ou fumée, de reporter à la température désirée, dans les conditions appropriées, tous les plats conservés dans une assiette, dans des bacs ou des barquettes.

Structures intérieure et extérieure totalement en acier inox CRNI 18/10 AISI 304.

Les angles intérieurs de la chambre sont arrondis et les parois sont lisses et continues pour en faciliter le nettoyage.

Isolation très efficace, elle est obtenue à l'aide de laine de roche afin de garantir une isolation et un maintien de chaleur optimal.

Porte à double épaisseur, parfaitement isolée d'une fermeture automatique.

Thermo-convection: l'air passe à travers des résistances blindées avant d'être canalisé puis réglé pour permettre une remise en température rapide et homogène de tout type de plats.

La convection est assurée par un ou plusieurs ventilateurs à moteur avec une puissance proportionnée au volume du four.

**Marrakech - Maroc**

Av. Abd. El Khattabi, Rte de Casa  
40100 - Tél.: +212 524 33 44 77

**Casablanca - Maroc**

275, Bd Zerktouni - 20040  
Tél.: +212 522 95 60 00

**Tanger - Maroc**

15, Bd Y. Ibn Tachafine  
90000 - Tél.: +212 539 31 92 50

**Conakry - Rép. Guinée**

Coleah, Rte du Niger - BP 3678  
Tél.: +224 622 62 68 59