

GASTRONORM

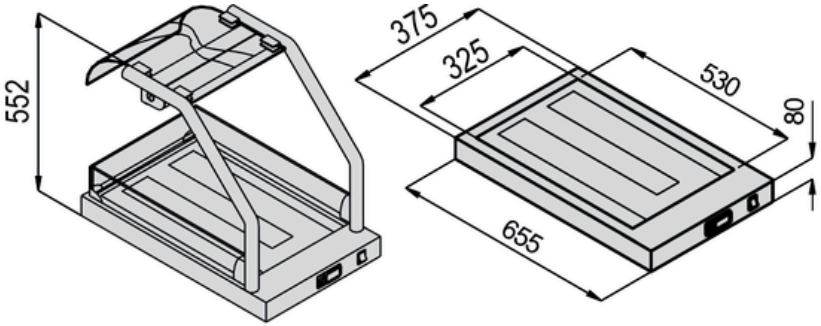
PLAQUES CHAUFFANTES

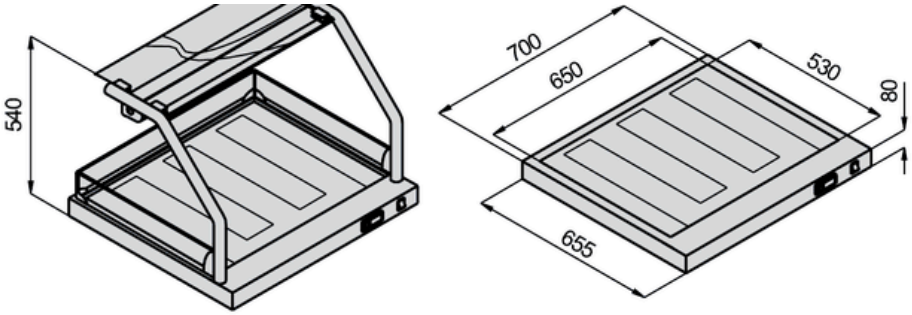
GN 1/1 et 2/1, chauffant

4 modèles | GN 1/1 et GN 2/1 | +30 à +90 °C | Plan verre

Plaques et vitrines chauffantes au format GN 1/1 et GN 2/1 pour maintenir les plats en température au comptoir.

La GASTRONORM maintient les plats entre +30 et +90 °C. Deux formats, GN 1/1 et GN 2/1, deux versions : BASE, une plaque à poser de 80 mm de haut, et VISTA, avec vitre et éclairage LED sur 552 mm de haut. Les bacs inox GN 1/1 de 20 et 40 mm de profondeur sont proposés en accessoire.









GASTRONORM

PLAQUES CHAUFFANTES

GN 1/1 et 2/1, chauffant

4 modèles | GN 1/1 et GN 2/1 | +30 à +90 °C | Plan verre

Plaques et vitrines chauffantes au format GN 1/1 et GN 2/1 pour maintenir les plats en température au comptoir.

La GASTRONORM maintient les plats entre +30 et +90 °C. Deux formats, GN 1/1 et GN 2/1, deux versions : BASE, une plaque à poser de 80 mm de haut, et VISTA, avec vitre et éclairage LED sur 552 mm de haut. Les bacs inox GN 1/1 de 20 et 40 mm de profondeur sont proposés en accessoire.

ÉQUIPEMENTS DE SÉRIE

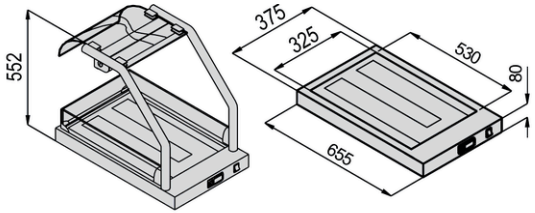
- BASE : plaque chauffante à poser, 80 mm de haut
- VISTA : vitrine chauffante, 552 mm de haut, éclairage LED
- Plan en verre de 335 × 540 mm (GN 1/1) ou 660 × 540 mm (GN 2/1)
- Bacs inox GN 1/1 de 20 ou 40 mm en accessoire

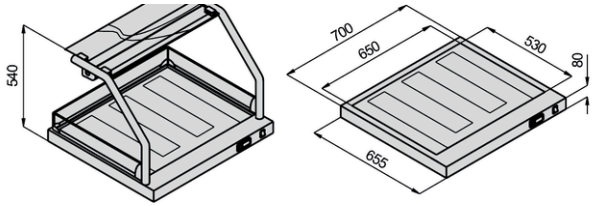




GASTRONORM · coupes techniques

Plans cotés en mm





GASTRONORM GN 1/1 (BASE · VISTA) | GN 2/1 (BASE · VISTA)

PLANS COTÉS

GASTRONORM GN 1/1 BASE
GASTRONORM GN 1/1 VISTA
GASTRONORM GN 2/1 BASE
GASTRONORM GN 2/1 VISTA

Cotes en millimètres.

Toutes les cotes sont en millimètres.

GASTRONORM · tableau technique

4 modèles

Modèle	Température (°C)	Capacité (L)	L × P × H (mm)	Poids net (kg)	Étagères, grilles, plateaux (nombre, type, mm)	Puissance (W)	Froid · fluide
GASTRONORM GN 1/1 BASE	+30 / +90	—	375 × 655 × 80	11	1 plan verre 335 × 540	300	chauffant
GASTRONORM GN 1/1 VISTA	+30 / +90	—	375 × 655 × 552	19	1 plan verre 335 × 540	600	chauffant
GASTRONORM GN 2/1 BASE	+30 / +90	—	700 × 655 × 80	13	1 plan verre 660 × 540	590	chauffant
GASTRONORM GN 2/1 VISTA	+30 / +90	—	700 × 655 × 552	22	1 plan verre 660 × 540	900	chauffant

OPTIONS

- Bac inox GN 1/1, profondeur 20 mm
- Bac inox GN 1/1, profondeur 40 mm

GN 1/1
et GN 2/1

+30 à +90 °C
plage de chauffe

80 / 552 mm
hauteur BASE / VISTA

LED
sur les versions VISTA

BASE : plaque chauffante · VISTA : avec vitre et LED · GN : Gastronorm. Capacité : sans objet. Alimentation 230 V monophasé, 50 Hz.