



## Convoyeur multifonctions à température contrôlée

Pour toutes préparations froides, dressage ou distribution en flux tendu, réduisant le phénomène de latence à zéro avec zone protégée à température inférieure ou égale à 10°C.

Ambiance réfrigérée inférieure ou égale à 10°C, avec circulation de flux laminaire double permettant de stocker en bacs GN1/1 la matière première pour dresser assiettes, barquettes ou autres tout en respectant le confort des opérateurs qui restent à température ambiante du local. Plateaux amovibles de 310mm de diamètre permettant de recevoir jusqu'à 3 assiettes ou barquettes de 110mm de diamètre sur chaîne d'entraînement à écailles.

Cuve avec bonde de nettoyage. Bacs GN1/1 profondeur 150mm sur chaque face pour le modèle de préparation. Bacs GN1/1 profondeur 150mm sur 1 face pour le modèle de distribution.

## Caractéristiques techniques

- |   |   |
|---|---|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• Référence : GL.P2 (modèle de préparation)</li> <li>• Dimensions (LxPxH) : 2219 x 1386 x 900mm</li> <li>• Nombre de plateaux : 13</li> <li>• Nombre de bacs GN1/1 par face : 4 de chaque</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Référence : GL.D2 (modèle de distribution)</li> <li>• Dimensions (LxPxH) : 2219 x 1386 x 900</li> <li>• Nombre de plateaux : 13</li> <li>• Nombre de bacs GN1/1 par face : 4 côté préparation</li> </ul> |
|---|---|