

HOT MEAL LINE H140 / H330



HOT MEAL LINE



HOT MEAL LINE H140 / H330

Inovativní řešení pro prostředí hotelů, restaurací, kaváren a cateringových společností: řada Coldtainer® Hot Meal Line. Řada HML zahrnuje izolované kontejnery, které využívají 12V keramický samoregulační, protipožární, bezrizikový, jiskrově bezpečný a energeticky úsporný systém ohřevu PTC.

Díky vnitřní baterii jsou vhodné pro autonomní (8 a více hodin) transport a uchovávání potravin při velmi stabilní vnitřní teplotě nastavitelné od +65 °C do +85 °C, doba ohřevu z okolní teploty na +65 °C je přibližně 1 hodina.

Kontejner je vyrobený technologií rotačního tvarování - pevný, odolný a lehký, bez spojů a tepelných můstků, zkonstruovaný pro dlouholeté používání. Jako externí materiál je využit polyetylén (PE), vhodný pro potravinářské použití, s UV stabilizací. Konstrukce umožňuje snadné čištění a dezinfekci – v souladu s požadavky systému kritických bodů HACCP. Vnitřní uspořádání kontejnerů je přizpůsobeno použití gastronádob.

TECHNICKÁ DATA H140 / H330	H140	H330
EE článek č.	880001/00	880002/00
Celkový vnitřní objem (litry)	140 l	330 l
Vnitřní teplota (° C)	Nastavitelná od +65 °C do +85 °C	Nastavitelná od +65 °C do +85 °C
Maximální výkon ohřevu	270 W při 12 V DC	450 W při 12 V DC
Vnější rozměry	1 000 x 620 x 710 mm	1 020 x 1 000 x 1 000 mm
Hmotnost	77 kg	115 kg
Tloušťka izolace PU	80–100 mm	100 mm
Součinitel prostupu tepla „K“	0,35 W/m²K	0,27 W/m²K
Vnitřní baterie VRLA	80 Ah	110 Ah
Výstup nabíječky	25 A	40 A
Napětí nabíječky	100–240 V AC 50–60 Hz (volba pomocí přepínače)	100–240 V AC 50–60 Hz (volba pomocí přepínače)
Kompatibilita s nádobami Gastronorm	GN 1/1, GN 1/2, GN 1/3	GN 2/1, GN 1/1, GN 1/2

