

# MOBILE CONTAINING

## EQUALIZER



### N

#### MET VERSTELBARE GELEIDERS

gegevens T (onverwarmd) en TH (verwarmd).

voor inbouw in counter e.d.

geschikt voor ronde borden 140 - 290 mm.

capaciteit: ca. 55 borden, afhankelijk van het soort bord.

materiaal: chroomnikkelstaal.

- alleen voor TH:

verwarmd, 'cross-flow' systeem, met separaat bedieningspaneel met instelbare thermostaat 30-120 °C.

400 W - 230 V - WS - 50 Hz - eenfasig.

### D

#### MIT VERSTELLBARE GESCHIRRFÜHRUNGEN

angaben T (unbeheizt) und TH (beheizt).

für Einbau in Theken usw.

geeignet für runde Teller 140 - 290 mm.

Stapelmenge: ca. 55 Teller, je nach Geschirrtart.

gefertigt aus Chromnickelstahl.

- nur für TH:

beheizt, 'cross-flow' systeem, mit separater Schaltblende mit regelbarem Thermostaat 30-120 °C.

400 W - 230 V - WS - 50 Hz - einphasig

### E

#### WHIT ADJUSTABLE GUIDING RODS

data T (unheated) and TH (heated).

for in-counter purposes.

suited for rounded plates 140 - 290 mm.

capacity: approx. 55 plates, depending on type of plate.

in stainless steel.

- for TH only:

heated models have 'cross-flow' heating system with separate control panel incorporating adjustable thermostat 30-120 °C.

Operates from 400 W - 230 V, 50 Hz - 1 PH electric supply.

### F

#### AVEC ARBRES RÉGLABLES

indication pour T (non-chauffé) et TH (chauffé).

pour être encastré.

pour des assiettes rondes 140 - 290 mm.

capacité: environ 55 assiettes, dépendent de la sorte d'assiettes.

en acier inoxydable.

- seulement pour TH:

chauffé, 'cross-flow' système, avec panneau séparate avec thermostat réglable 30-120 °C.

400 W - 230 V - CA - 50 Hz - monophasé.