

11/2015

Mod: **GEMMA 60/V**

Production code: HVC 60 GN



Diamond
catering equipment



HVC 60 GN
3 GN 2/3



HVC 120 GN
3 GN 1/1

Armoires chauffantes ventilées GN 2/3 & GN 1/1

Ventilated foodwarmers GN 2/3 & GN 1/1

Véritables étuves ventilées de maintien à température avec double-paroi isolée **pour réchauffer rapidement ou maintenir à température uniforme (130°C)** des plats, assiettes juste avant le service ou des préparations culinaires en bac GN, sans coupure de la chaîne du chaud. Réserve d'eau pour maintien du taux d'humidité.

Équipement : intérieur tout inox, thermostat 130°C, thermo-ventilateur pour une parfaite répartition de la chaleur (2 avec la HVC 120 GN), double isolation des parois et du toit, portes à fermeture magnétique. Livré avec 3 grilles, sans bac GN. Plat émaillé. Etagères réglables sur 9 niveaux. 4 roues avec systèmes de frein.

Utilisable en chauffe-assiettes.

HVC 60 GN = 60 assiettes Ø 34 cm ou 3 GN 2/3 ou 3 grilles 330 x 345 mm.
HVC 120 GN = 120 assiettes Ø 34 cm ou 6 GN 2/3 ou 3 GN 1/1 sur des grilles de 695 x 345 mm.

Ventilated hot foodwarmers with double insulated walls to warm quickly and keep warm (130°C) empty plates or garnished food preparation in GN container, without cutting the warm chain. Water tray for humidity control.

Features: interior in all stainless steel, thermostat 130°C, motor ventilator for a perfect spread of the heat (2 motors in the HVC 120 GN), double insulated walls and roof magnetic door closing. Delivered with 3 grids, without any GN container. Enameled tray. Adjustable shelves on 9 levels. 4 wheels with brake systems.

Can be used as hot cupboards for empty plates

HVC 60 GN = 60 plates Ø 34 cm or 3 GN 2/3 or 3 grids 330 x 345 mm.
HVC 120 GN = 120 plates Ø 34 cm or 6 GN 2/3 or 3 GN 1/1 on grids 695 x 345 mm.



Thermo-ventilateur / Ventilator

Ref.	Puissance <i>Power</i>	Dimensions hors tout <i>Outside dimensions</i>	Dimensions intérieures <i>Inside dimensions</i>	Poids <i>Weight</i>	Volts <i>Volts</i>
HVC 60 GN	1,5 kW	425 x 460 x 925 mm	345 x 375 x 730 mm	32 kg	230 V
HVC 120 GN	3 kW	800 x 460 x 925 mm	720 x 375 x 730 mm	49 kg	230 V