



HVC 60 GN

3 GN 2/3 or 60 plates Ø 34 cm



1^{er} flux / 1st flow



2^e flux / 2nd flow



HVC 120 GN

3 GN 1/1 or 120 plates Ø 34 cm

Véritables étuves ventilées de maintien à température avec double-paroi isolée.

- Parfaite répartition de la chaleur parthermo-ventilateur.
- Utilisable en chauffe-assiettes ventilé : 60 assiettes Ø34 cm (HVC 60) ; 120 assiettes Ø34 cm (HVC 120).

Équipement : thermostat 130°C, thermo-ventilateur, portes à fermeture magnétique. Livré avec 3 grilles et un plat émaillé, sans bac GN. 4 roues avec système de frein.

Features: thermostat 130°C, fan, magnetic door closing. Supplied with 3 grids and an enamelled tray, no GN container. 4 castors with brake system.

Ventilated foodwarmers with double insulated walls.

- To reheat or to keep warm plates, dishes or food in GN containers
- Perfect even heat thanks to the fan.
- Can be used as plate-warmer: 60 plates Ø34 cm (HVC 60 GN) ; 120 plates Ø34 cm (HVC 120 GN).

Ref.	Puissance Power	Dimensions hors tout Outside dimensions	Dimensions intérieures Inside dimensions	Capacité Capacity	Poids Weight
HVC 60 GN	1,5 kW	425 x 460 x 925 mm	345 x 375 x 730 mm	3 GN 2/3 or 60 plates Ø 34 cm	32 kg
HVC 120 GN	3 kW	800 x 460 x 925 mm	720 x 375 x 730 mm	3 GN 1/3 or 120 plates Ø 34 cm	49 kg