



MODEL FOOD EXPRESS 294



Display your products with *Grab n' Go*

Keeps the food warm at proper serving temperatures. Working in a simple and practical fashion, keep pizzas and dishes warm for a long time. Pass-through system, suitable for restaurants and pizzerias.

- Mantiene y conserva los alimentos calientes hasta el momento de servir al cliente. Trabaja de una forma simple y práctica; conserva y mantiene pizzas y platos calientes por más tiempo. Con sistema "Pass-Through", ideal para restaurantes y pizzerias.



- Frame made of anodized aluminum and stainless steel.
- Two-sided opening glass door.
- Carbon steel nickel-plated grills.
- Thermostat.
- Analog thermometer.
- Tubular heating element made of stainless steel AISI 304.
- Drawer type container to add water and to generate humidity.
- Silicone-coated electric wiring resistant to 572°F.
- NEMA 5-15P

- Estructura de perfil de aluminio anodizado y acero inoxidable.
- Todos los vidrios templados.
- Apertura frontal y trasera
- Rejillas de acero carbono niquelado.
- Termómetro analógico.
- Termostato.
- Resistencia eléctrica en acero inoxidable 304 tubular.
- Recipiente para añadir agua y generar humedad.
- Cableado eléctrico con revestimiento de silicona resistente a 300 °C.
- NEMA 5-15P



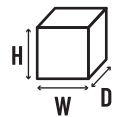
MODEL FOOD EXPRESS 294



MODEL FOOD EXPRESS 290



MODEL FOOD EXPRESS 290



MODEL MODELO	POWER FREQUENCY POTENCIA FRECUENCIA	VOLTAGE VOLTAJE	PRODUCT DIMENSION WxDxH DIMENSIÓN PRODUCTO LxA x H	TRAY WxDxH BANDEJA LxA x H	DIMENSION BOX WxDxH CAJA DIMENSIÓN LxA x H	GROSS WEIGHT PESO BRUTO
FOOD EXPRESS 290 CX 39	1500W 50-60Hz	120V	31,5" x 17,5" x 33" 80 x 44,5 x 84cm	No tray	24" x 20" x 22" 60,5 x 49 x 54cm	47lb 21Kg
FOOD EXPRESS 294 CX 47	1500W 50-60Hz	120V	39,4" x 20" x 33" 100 x 51 x 84cm	No tray	35" x 20" x 22" 87,50 x 49 x 54cm	60lb 27Kg