



零售食品展示设备

保温切割台 CS-100 CS-100/S

- Halo Heat® 环形加热丝技术，是一种可控的，均匀的热源，完全环绕并保持在食物周围，使得食物出品时，具有更好的色泽，口味，同时也可以保存更长的时间。
- 超低的能耗，230V单相设备
- 保证各种肉类和其他食品的新鲜度，在整个宴会中，始终让食物保持在最佳的食用温度。
- 均匀的热量从切割台底部直接传递给食物。
- 切割台上方的保温灯可是食物四周的温度更加均衡。
- 独立的抗菌砧板，带汁水槽设计，方便清洗。
- 整机为不锈钢结构。
- CS-100/S为带1个灯的保温切割台，配防唾沫保护罩。CS-100则不带防唾沫保护罩。
- 该款产品可叠放在保温柜500-S或是低温烤箱500-THIII上面

选项与配件:

- 抗菌砧板
- 切割架
- 250瓦红外加热灯



技术参数

电气连接:	230V ; 单相 ; 50/60Hz ; 0.5KW
外部尺寸:	H 787mm x W 466mm x D 648mm
最大容量:	16kg
重量:	净重 25KG ; 毛重59KG

CS-100/S DIAGRAM

