

**0H1011M: 10 levels GN 1/1 manual ventilated holding cabinet**  
**Mantenitore manuale ventilato 10 Livelli GN 1/1**  
**Armoire chauffante manuel ventilé 10 niveaux GN 1/1**



**Technical features-Caratteristiche tecniche-Caractéristiques techniques**

<b>Capacity-Capacità-Capacité:</b>	10 x GN1/1
<b>Tray distance-Distanza tra le teglie-Espacement entre les niveaux:</b>	100 mm
<b>Dimensions-Dimensioni esterne-Dimensions:</b>	920x680x750 mm
<b>Structure-Struttura-Structure:</b>	AISI 430;
<b>Door-Porta-Porte:</b>	Single glazed-Vetro singolo-Seul vitrage
<b>Light-Luce-Lampe:</b>	Halogen lamp-Lampada alogena-Halogène
<b>Weight-Peso-Poids:</b>	60 Kgs.
<b>Control panel-Pannello di controllo-Panneau de contrôle:</b>	Manual-Manuale-Manuel
<b>Temperature range-Temperatura-Température:</b>	30° - 90° C
<b>Timer-Timer-Minuteur:</b>	Electromechanic-Elettromec.co-électromécanique 0 - 120 min.
<b>Humidification-Umidificazione-Humidificateur:</b>	Evaporation bowl-Vasca evaporazione-Plateau de évaporation
<b>Motors-Motori-Moteurs:</b>	1
<b>Electric spec's-Specifiche elettriche-Spécifications électriques:</b>	1N 230V / 1,4Kw
<b>Oven combination-Applicazione-Application:</b>	0L1011M/E

**Optional**



**6C1064M27MM**

Set of wheels-Set di ruote-Roues ensemble

**0H1211M: 10 levels GN 1/1 manual ventilated holding cabinet**  
**Mantenitore manuale ventilato 10 Livelli GN 1/1**  
**Armoire chauffante manuel ventilé 10 niveaux GN 1/1**



**Technical features-Caratteristiche tecniche-Caractéristiques techniques**

<b>Capacity-Capacità-Capacité:</b>	10 x GN1/1
<b>Tray distance-Distanza tra le teglie-Espacement entre les niveaux:</b>	100 mm
<b>Dimensions-Dimensioni esterne-Dimensions:</b>	920x680x940mm
<b>Structure-Struttura-Structure:</b>	AISI 430;
<b>Door-Porta-Porte:</b>	Single glazed-Vetro singolo-Seul vitrage
<b>Light-Luce-Lampe:</b>	Halogen lamp-Lampada alogena-Halogène
<b>Weight-Peso-Poids:</b>	65 Kgs.
<b>Control panel-Pannello di controllo-Panneau de contrôle:</b>	Manual-Manuale-Manuel
<b>Temperature range-Temperatura-Température:</b>	30° - 90° C
<b>Timer-Timer-Minuteur:</b>	Electromechanic-Elettromec.co-électromécanique 0 - 120 min.
<b>Humidification-Umidificazione-Humidificateur:</b>	Evaporation bowl-Vasca evaporazione-Plateau de évaporation
<b>Motors-Motori-Moteurs:</b>	1
<b>Electric spec's-Specifiche elettriche-Spécifications électriques:</b>	1N 230V / 1,4Kw
<b>Oven combination-Applicazione-Application:</b>	0L0411M/E – 0L0611M/E

**Optional**



**6C1064M27MM**

Set of wheels-Set di ruote-Roues ensemble