


**SCHEDA TECNICA**

<b>Alimentazione elettrica</b>	Monofase
<b>Volts</b>	V 230/1
<b>Frequenza (Hz)</b>	50
<b>Larghezza (mm)</b>	650
<b>Profondità (mm)</b>	545
<b>Altezza (mm)</b>	90

**DESCRIZIONE PROFESSIONALE**
**Piano caldo di mantenimento, elettrico da tavolo:**

- struttura in **acciaio inox AISI 304**;
- **2 zone calde di mantenimento indipendenti in vetroceramica** da kw 0,40+0,40;
- ideale per **bacinelle Gastronorm 2/1**;
- **temperatura** di energia **regolabile** con comando a **manopola**;
- **pulsante acceso/spento retroilluminato**;
- **spia controllo resistenza**;
- **resistenza radiante**;
- dimensioni **mm 650x545x90h**.

**MADE IN ITALY**

CODICE	DESCRIZIONE	PREZZO/CONSEGNA
<b>HC.PPC.A.2V</b>	PIANO CALDO di mantenimento, con telaio in ACCIAIO INOX e DOPPIA PIASTRA in VETROCERAMICA con COMANDI INDIPENDENTI per Bacinella GASTRONORM 2/1, TEMPERATURA REGOLABILE, V.230/1, Kw.0,40+0,40, dimensioni mm 650x545x90h	<b>€ 361,39 + IVA</b> € 440,90 IVA incl. <b>Spedizione in Italia:</b> calcolata nel carrello <b>Consegna:</b> da 4 a 9 giorni