



TECNOSERVICE'21 srl

by Tinti Sergio
Via Carlo Pisacane, 134
61032 Fano (PU) Italy
P.IVA IT0200411413

Tel. +39 0721 805911
FAX +39 0721 809794
e-mail: staff@technochef.it
www.technochef.it
www.technochef.eu

Servizi e tecnologie per la ristorazione dal 1973 ... Services and Technologies for professional catering since 1973



SCHEDA TECNICA

Alimentazione elettrica	Monofase
Volts	V 230/1
Frequenza (Hz)	50
Potenza elettrica (Kw)	0,3
Peso netto (Kg)	4,8
Larghezza (mm)	666
Profondità (mm)	545
Altezza (mm)	40

DESCRIZIONE PROFESSIONALE

Piano caldo di mantenimento con maniglie per bacinelle GN 2/1, elettrico da tavolo:

- struttura in **alluminio**;
- piano in **vetro temperato**;
- **temperatura regolabile da 30°C a 95°C**, comando a **manopola**;
- ideale per **tenere in caldo le pietanze** precedentemente cucinate e contemporaneamente ne permette l'**esposizione al pubblico**;
- **spia controllo resistenza**;
- **uniformità di temperature** in ogni posizione ed un'**alta efficienza energetica** permettono di raggiungere la **temperatura di lavoro in pochissimo tempo** e di **garantire un bassissimo consumo**;
- dimensioni **mm 666x545x40h**.

MADE IN ITALY

CODICE	DESCRIZIONE	PREZZO/CONSEGNA
KR-VER21	PIANO CALDO di mantenimento con MANIGLIE per bacinelle Gastronorm 2/1, struttura in ALLUMINIO con PIANO IN VETRO, TEMPERATURA REGOLABILE da 30° a 95°C, V. 230/1, kw 0,30, dimensioni mm 666x545x40h	€ 214,08 + IVA € 261,18 IVA incl. Spedizione in Italia: calcolata nel carrello Consegna: da 4 a 9 giorni