



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	Trifase
Volts	V 400/3 +N
Frequenza (Hz)	50
Peso netto (Kg)	42
Larghezza (mm)	400
Profondità (mm)	700
Altezza (mm)	900

DESCRIZIONE PROFESSIONALE

CUCINA ELETTRICA 2 ZONE ad INFRAROSSI su VANO a GIORNO.

- piano di lavoro e pannelli frontali in acciaio inox AISI 304
- piano in vetroceramica con spessore 6 mm;
- resistenze elettriche in grado di raggiungere alte temperature (500 °C) riscaldano per irraggiamento il piano di cottura;
- le zone sono evidenziate da apposite serigrafie che consentono un corretto posizionamento delle pentole;
- 2 zone quadre da 230 x 230 mm ciascuna
- potenza zone cottura n°x Kw: 2 x 3,2
- dopo lo spegnimento di ogni singola zona, una spia segnala il calore residuo fino a 60 °C, per salvaguardare la sicurezza dell'operatore;
- maniglia ad alta resistenza in acciaio AISI 304 in spessore 20/10;
- piedini regolabili;
- 2 anni di garanzia.

Accessori/Optional:

- portina per vano

Marchio CE
Made in ITALY

CODICE

DESCRIZIONE

PREZZO/CONSEGNA

BS-E7P2M/VTR

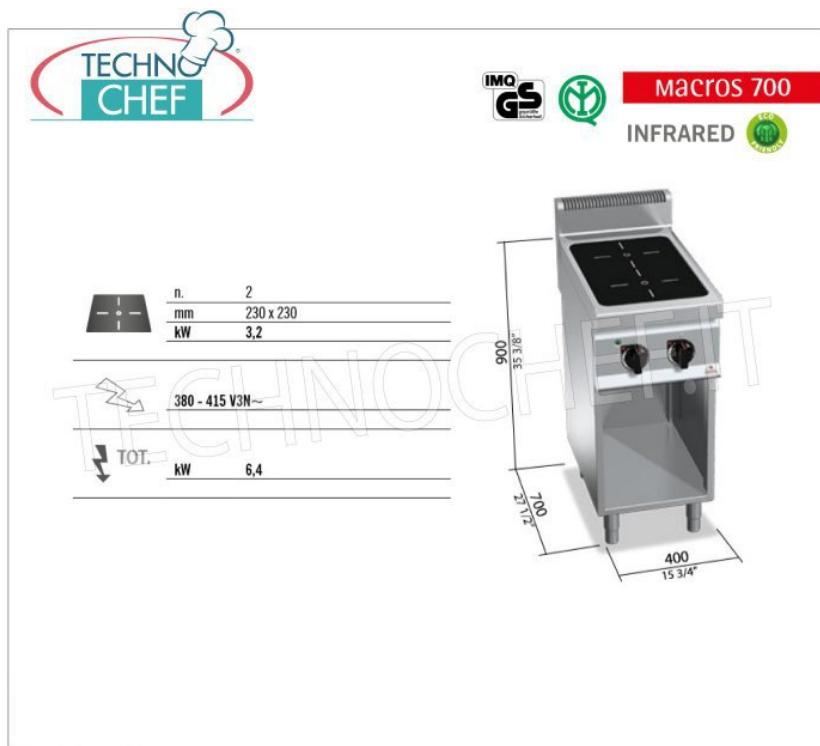
CUCINA ELETTRICA 2 ZONE ad INFRAROSSI su VANO a GIORNO, con 2 zone QUADRE da mm 230x230, COMANDI INDIPENDENTI, V.400/3+N, Kw.6,4, Peso 42 Kg, dim.mm.400x700x900h

€ 1.169,34 + IVA

€ 1.426,59 IVA incl.

Spedizione in Italia: compresa

Consegna: da 8 a 15 giorni





macros 700
INFRARED

