



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	Consegna: da 3 a 6 giorni

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

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