

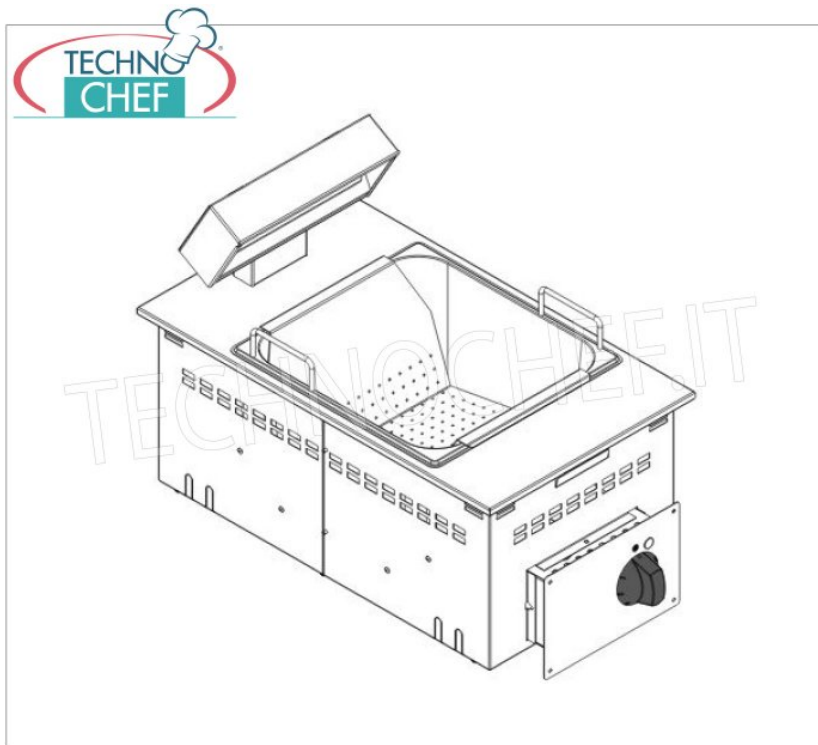


TECNOSERVICE'21 srl

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



CODICE	DESCRIZIONE	PREZZO/CONSEGNA
TCF312-000910	Scaldapatate elettrico GN 2/3, 1 modulo TOP, V.230/1, kW.0,65, Peso 12,6 Kg, dim.mm.350x600x266h	Consegna: da 4 a 9 giorni

DESCRIZIONE PROFESSIONALE

Scaldapatate Elettrico Professionale GN 2/3 DROP-IN:

- **Mantenimento della temperatura e della consistenza** dei cibi fritti per lungo tempo;
- **Calore secco irradiato dall'alto** sui cibi da una resistenza inserita in una parabola;
- **Bacinella GN2/3 con falso fondo sagomato e forato**, estraibile per agevolare la raccolta del prodotto;
- **Il modulo può essere inserito sopra il piano o a filo piano**, i comandi possono essere sistemati su un frontalino oppure sul piano a lato delle macchine.

DATI TECNICI:

- Potenza Totale 0,65 kW
- Frequenza 50/60 Hz
- Tensione 220-240 1~ V
- Capacità Vasca GN2/3
- Dimensione Vasca 32,5x35,4x20 cm
- Tipo Vasca AISI 304
- Dimensioni cm (LxPxH): 35x60x26,6

Marchio CE

SCHEDA TECNICA

Alimentazione elettrica	Monofase
Volts	V 230/1
Frequenza (Hz)	50
Potenza elettrica (Kw)	0,65
Peso netto (Kg)	12,6
Peso lordo (Kg)	17,6
Larghezza (mm)	350
Profondità (mm)	600

