



DESCRIZIONE PROFESSIONALE

PIANO CALDO in ACCIAIO INOX con LAMPADE ad INFRAROSSI, GAMMA COMPLETA da 3 modelli, da 1 a 3 TEGLIE GN 1/1 (mm 530x325):

- **struttura in acciaio inox;**
- **deflettori laterali in policarbonato fumè;**
- **riscaldamento del piano inox tramite resistenze elettriche;**
- **telaio superiore con lampade a raggi infrarossi (W.250, una per ogni teglia Gastro-Norm);**
- **termostato regolabile da +30° a +90 °C.**

Marchio CE
Made in ITALY

MODELLI DISPONIBILI

FO-PCI4711



Piani caldi per pizza

PIANO CALDO in ACCIAIO INOX con 1 LAMPADE ad INFRAROSSI da W.250 e DEFLETTORI LATERALI in policarbonato, versione per 1 TEGLIA GN 1/1 (mm 325X530), temperatura regolabile da +30° a +90°C, V.230/1, Kw.0,5, dim.mm.450x640x800h

Consegna: da 3 a 6 giorni

FO-PCI4712



Piani caldi per pizza

PIANO CALDO in ACCIAIO INOX con 2 LAMPADE ad INFRAROSSI da W.250 cadauna e DEFLETTORI LATERALI in policarbonato, versione per 2 TEGLIE GN 1/1 (mm 325X530), temperatura regolabile da +30° a +90°C, V.230/1, Kw.0,95, dim.mm.850x640x800h

Consegna: da 3 a 6 giorni

FO-PCI4713



Piani caldi per pizza

PIANO CALDO in ACCIAIO INOX con 3 LAMPADE ad INFRAROSSI da W.250 cadauna e DEFLETTORI LATERALI in policarbonato, versione per 3 TEGLIE GN 1/1 (mm 325X530), temperatura regolabile da +30° a +90°C, V.230/1, Kw.1,35, dim.mm.1270x680x800h

Consegna: da 3 a 6 giorni