



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

Services and Technologies for professional catering since 1973



FICHA TÉCNICA

alimentación eléctrica	Monofase
Voltios	V 230/1
frecuencia (Hz)	50
potencia (KW)	0.15
peso neto (Kg)	3.8
ancho (mm)	566
profundidad (mm)	345
altura (mm)	40

DESCRIPCIÓN PROFESIONAL

plan de mantenimiento caliente con asas para GN 1/1, mesa eléctrica:

- estructura **de aluminio**;
- **vidrio templado**;
- **temperatura ajustable de 30 ° C a 95 ° C, la perilla de control**;
- ideal para **mantener calientes los alimentos previamente** cocinados y al mismo tiempo permite su **exposición al público**;
- **lámpara de control de la resistencia**;
- **uniformidad de temperatura** en cada posición y una **'alta eficiencia energética** permite alcanzar la **temperatura de trabajo en un tiempo muy corto y garantizar un consumo de energía muy bajo**;
- **mm 566x345x40h tamaño**.

MADE IN ITALY

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	PRECIO/ENTREGA
KR-VER11	mantenimiento PLAN HOT con asas, la estructura con vidrio aluminio, TEMPERATURA ajustable de 30 ° a 95 ° C, V. 230/1, 0,15 kw, dimensiones mm 566x345x40h	€ 155,74 <i>VAT excluido</i> Envío a calcular Entrega de 3 a 6 días