



#### FICHA TÉCNICA

<b>alimentación eléctrica</b>	Monofase
<b>Voltios</b>	V 230/1
<b>frecuencia (Hz)</b>	50
<b>potencia (KW)</b>	0.3
<b>peso neto (Kg)</b>	4.8
<b>ancho (mm)</b>	666
<b>profundidad (mm)</b>	545
<b>altura (mm)</b>	40

#### DESCRIPCIÓN PROFESIONAL

**plan de mantenimiento caliente con asas para GN 2/1, 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 666x545x40h tamaño**.

MADE IN ITALY

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	PRECIO/ENTREGA
<b>KR-VER21</b>	mantenimiento de masa caliente con asas para Gastronorm 2/1, la estructura con vidrio aluminio, TEMPERATURA ajustable de 30 ° a 95 ° C, V. 230/1, 0,30 kw, dimensiones mm 666x545x40h	<b>€ 207,85</b> <i>VAT excluido</i> <i>Envío a calcular</i> <b>Entrega de 3 a 6 días</b>