

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)	0,7
peso neto (Kg)	12
ancho (mm)	340
profundidad (mm)	550
altura (mm)	110

DESCRIPCIÓN PROFESIONAL

MANTENIMIENTO ESTANTE CALEFACTADO GN 1/1:

- o construcción de acero inoxidable, acabado cepillado Scotch Brite;
- $\circ \ \ \text{superficie vitrocerámica calentada} \ \mathsf{para} \ \ \text{mantener los alimentos a la temperatura adecuada} \ ;$
- dimensionado para el uso de recipientes GastroNorm ;
- El calentamiento se consigue mediante resistencias radiantes de alta eficiencia;
- regulación de temperatura hasta 90°C mediante regulador de energía y luz indicadora;
- Interruptor de luz;
- cable enchufable con enchufe;
- o pies ajustables;
- superficie calentada 1 x GN 1/1.

marca CE Hecho en Italia

CÓDIGO DESCRIPCIÓN PRECIO/ENTREGA