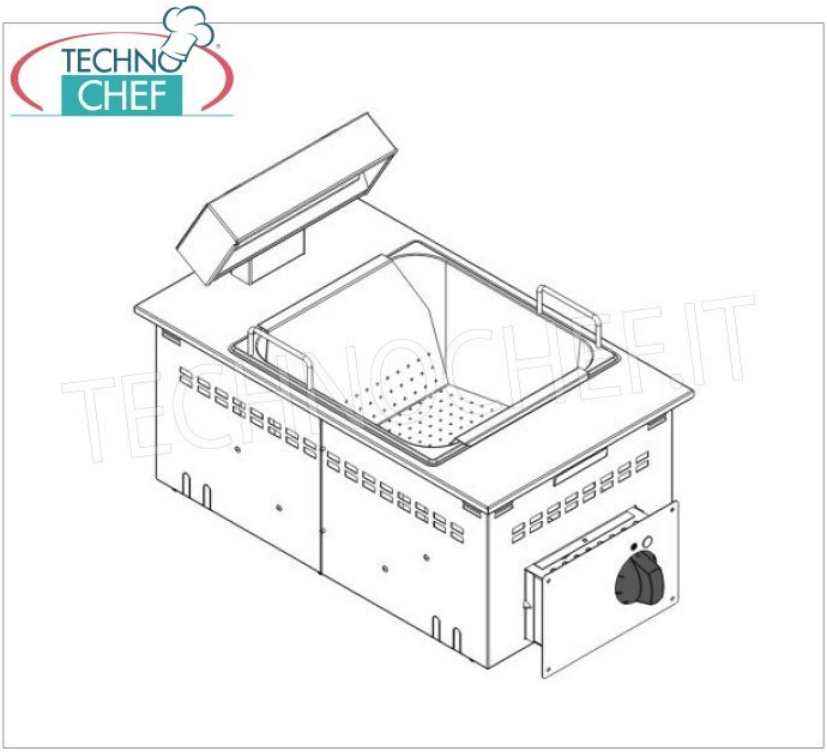
TECNOSERVICE'21 srl
by Tinti Sergio
Via Carlo Pisacane, 134
61032 Fano (PU) Italy
P.IVA IT0200411413

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)	0,65
peso neto (Kg)	12,6
peso bruto (Kg)	17,6
ancho (mm)	350
profundidad (mm)	600
altura (mm)	266

DESCRIPCIÓN PROFESIONAL

Calentador de patatas fritas eléctrico profesional GN 2/3 DROP-IN :

.

- **Mantener la temperatura y la consistencia** de los alimentos fritos durante mucho tiempo;
- **Calor seco irradiado desde arriba** hacia el alimento por una resistencia insertada en una parábola;
- **Bandeja GN2/3 con falso fondo perfilado y perforado** , extraíble para facilitar la recogida del producto;
- **El módulo se puede insertar encima de la parte superior o a ras de la parte superior** , los controles se pueden colocar en un panel frontal o en la parte superior al costado de las máquinas.

DATOS TÉCNICOS :

- Potencia total 0,65 kW
- Frecuencia 50/60 Hz
- Voltaje 220-240 1~ V
- Capacidad del tanque GN2/3
- Tamaño de la bañera 32,5x35,4x20 cm
- Tanque tipo AISI 304
- Dimensiones cm (LxPxA): 35x60x26,6

Marcado CE

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	PRECIO/ENTREGA
TCF312-000910	Calientapatatas eléctrico GN 2/3, 1 módulo TOP, V.230/1, kW.0,65, Peso 12,6 Kg, dim.mm.350x600x266h	**€ 666,44** *VAT excluido* **Envìo a calcular** **Entrega** d 4 a 9 días