



PROJECT Food®

VIA PIER ENRICO MOTTA n° 50
15033 - CASALE MONFERRATO (AL)
W: www.projectfood.it
E: info@projectfood.it
T: 0142578990
P.IVA: IT02579710068

Página: 1

BANDEJA CALENTADA BAÑO MARÍA (TEMP. DE +30°C A +90°C) EMPOTRABLE PARA 3 RECIPIENTES GN 1/1

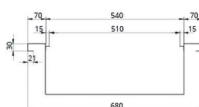
SKU: PFV311RI



CAP. 3x1/1



VISTA LATERALE



DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

BANDEJA CALENTADA BAÑO MARÍA (TEMP. DE +30°C A +90°C) EMPOTRABLE PARA 3 RECIPIENTES GN 1/1

Este equipo ha sido diseñado para ser **empotrado en las encimeras** de los mostradores o mesas.

La bandeja tiene una estructura interna y externa hecha de **acero inoxidable**.



PROJECT Food®

VIA PIER ENRICO MOTTA n° 50
15033 - CASALE MONFERRATO (AL)
W: www.projectfood.it
E: info@projectfood.it
T: 0142578990
P.IVA: IT02579710068

El drop-in tiene una estructura interna con **esquinas redondeadas** para **facilitar la limpieza** y, por lo tanto, la máquina es práctica e higiénica.

El **calentamiento se realiza a través de una placa colocada debajo de la bandeja** que permite calentar el agua.

La temperatura de funcionamiento está comprendida entre **+30°C y +90°C**.

La temperatura se puede **controlar y regular** constantemente gracias a la presencia de un **termostato digital** en el frontal.

La bandeja está equipada con **drenaje de agua**.

DIMENSIONES DE LOS RECIPIENTES:

- N.3 recipientes GN 1/1 altura máxima 15 cm

Para cualquier información, el personal de Projectfood está a tu disposición

DATOS TECNICOS

Peso	35 kg
Dimensiones externas LxPxH (mm)	L1100xP680xH200 mm
Dimensiones internas LxPxH (mm)	L988xP510xH180 mm
Capacidad cuba (lt)	N.3 recipientes GN 1/1 altura 150 mm
Temperatura	+30°C a +90°C
Control temperatura	Digital
Estructura interior	Acero inoxidable
Estructura externa	Acero inoxidable
Grifo de drenaje	Sí
Alimentación	Monofásica 230/1 N/50 Hz