



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

SUPERFICIE CALIENTE CON PLANCHA DE ACERO INOXIDABLE PARA DOS RECIPIENTES GN 1/1 L660XP530XH60 MM

SKU: PFA211



DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

SUPERFICIE CALIENTE DE ACERO INOXIDABLE PARA DOS RECIPIENTES GN 1/1

La **superficie caliente de sobremesa** es útil para mantener la temperatura de los alimentos para servir a los clientes.

La superficie caliente tiene una **estructura de acero inoxidable 304** resistente y fácil de limpiar y desinfectar.

Para regular la **temperatura de 0°C a +90°C**, se dispone de un **termostato mecánico** situado en la parte delantera junto con el **interruptor de ON/OFF**.

Este tipo de superficie tiene una **plancha calentada** que garantiza un **mejor rendimiento**.

Por encima de la superficie caliente **se pueden poner dos recipientes GN 1/1** (no incluidos en el precio).

Cable de alimentación incluido en el precio en la parte frontal.

Para cualquier información, estamos a tu disposición

DATOS TECNICOS

| | |
|--------------------|-----------------|
| Peso | 8 kg |
| Dimensiones | 80 × 60 × 15 cm |



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

| | |
|---------------------|--------------------------|
| Dimensiones | L660xP530xH60 mm |
| Alimentación | Monofásica 230/1 N/50 Hz |
| Potencia | 600 Watt |