

	GN	1 X 1/1
	mm	305 x 510 x 175 h
	TOT	kW 1,1
	VOLT	220 - 240 V~
	Kg	19



CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro e pannelli frontali in acciaio inox AISI 304. Vaschetta GN di raccolta in acciaio inox e sistema di riscaldamento superiore ed inferiore per una ottimale conservazione del prodotto pronto ad essere servito. Lampada ceramica ad alta efficienza termica e resistenza sotto vasca. Presenza di scivolo e scolo per grassi, interruttore di accensione. Un modello da banco ed uno con mobile. Piedini regolabili.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Worktop and front panels made of AISI 304 stainless steel. GN stainless steel collection tray and upper and lower cooling system for perfect product preservation which is ready to be served. High thermal efficiency ceramic lamp and resistance under the tank. Equipped with inclined sliding board and drain for fats, power switch. One freestanding model and one model with cabinet. Adjustable feet.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Plan de travail et panneaux frontaux en acier inoxydable AISI 304. Cuvette GN de récolte en acier inoxydable et système de chauffage supérieur et inférieur pour une conservation optimale du produit prêt à être servi. Lampe en céramique à haute efficacité thermique et résistance placée sous la cuve. Présence de goulotte et d'écoulement pour les graisses, interrupteur d'allumage. Un modèle à poser et un modèle sur meuble. Pieds réglables.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Arbeitsfläche und Vorderfront aus rostfreiem Edelstahl AISI 304. Gastronorm-Behälter aus rostfreiem Stahl mit Ober- und Unterhitze für eine optimale Aufbewahrung des servierbereiten Produkts. Hochleistungs-Keramikheizstrahler und Heizelement unter der Wanne. Mit Abtropffläche, Fettauslass und Betriebsschalter. Ein Tischmodell und ein Modell mit Möbel. Höhenverstellbare Füße.

E

connessione elettrica / electric connection /
branchement électrique / Elektrischer Anschluss

220 - 240 V~

kW 1,1

