

	GN	1/1
	mm	305 x 510 x 175 h
	TOT. kW	1,1
	V 220-240 ~	
	Kg 21	



CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro in acciaio inox AISI 304.

Vaschetta GastroNorm 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.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Worktop in AISI 304 stainless steel.

GN stainless steel collection tray and upper and lower heating system for perfect product preservation, which is ready to be served. High thermal efficiency ceramic lamp and heating element underneath the tray. Equipped with inclined sliding board and drain for fats and power switch.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Plan de travail en acier inox 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 cuvette. Présence de goulotte et d'écoulement pour les graisses, interrupteur d'allumage.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Arbeitsfläche aus rostfreiem Edelstahl AISI 304.

Gastronorm-Behälter aus rostfreiem Edelstahl mit Ober- und Unterhitze für eine optimale Aufbewahrung des servierbereiten Produkts. Hochleistung-Keramikheizstrahler und Heizelement unter der Wanne. Abtropffläche und Öl-Abflussöffnung, Betriebsschalter.

E

connessione elettrica / electric connection /
branchement électrique / Elektrischer Anschluss V 220-240 ~

kW 1,1

