



GN 1/1
mm 325 x 530 x 150 h



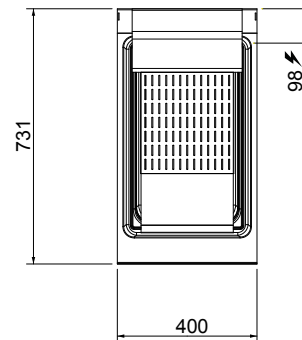
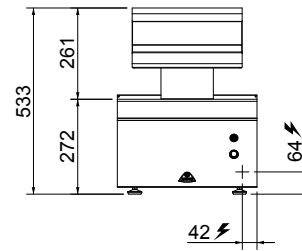
kW 1,1



V 220-240 V~



Kg 20



CARÁCTERÍSTICAS TÉCNICAS Y FUNCIONALES

Plano de trabajo de acero inoxidable AISI 304 con espesor 20/10, acabado Scotch Brite.
Cubeta 1/1 GN de recogida de acero inoxidable y sistema de calentamiento superior e inferior para la conservación excelente del producto listo para ser servido. La uniformidad del calor la garantiza una resistencia de infrarrojos encapsulada que irradia por arriba y una robusta resistencia acorazada que calienta por debajo.
El falso fondo extraíble perforado y moldeado facilita el goteo y la fácil recogida del producto.
El preciso control del calentamiento lo garantiza un regulador continuo de energía.
Canaleta y sumidero para grasas. Interruptor de encendido.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS E FUNCIONAIS

Placa em aço inoxidável AISI 304 com espessura 20/10, acabamento Scotch Brite.
Cuba 1/1 GN de recolha em aço inoxidável e sistema de aquecimento superior e inferior para uma conservação ideal do produto pronto a ser servido. A uniformidade do calor é garantida por uma resistência infravermelha colocada atrás do vidro, que irradia por cima, e por uma robusta resistência protegida, que aquece por baixo.
O fundo falso removível, furado e moldado, facilita o gotejamento e a fácil remoção do produto.
O controlo preciso do aquecimento é garantido por um regulador contínuo de energia.
Presença de rampa e escoadouro para gorduras, interruptor de acendimento.

CHARAKTERYSTYKI TECHNICZNE I FUNKCJONALNE

Płasczyna pracy ze stali nierdzewnej inox AISI 304 o grubości 20/10, z wykończeniem typu Scotch Brite.
Pojemnik zbiorczy 1/1 GN ze stali nierdzewnej inox, oraz system górnego i dolnego podgrzewania dla optymalnej konserwacji produktu, gotowego do podawania. Jednolite ciepło jest zagwarantowane dzięki rezystencji na podczerwień pod szkłem, która promieniuje od góry, oraz dzięki mocnej i obudowanej rezystencji, która ogrzewa od dołu. Podwójne dno, wyciągane, z otworami i kształtowane ułatwia odprowadzenie cieczy i łatwe zbieranie produktu.
Precyzyjna kontrola ogrzewania jest zapewniona dzięki ciągłej kontroli energii.
Obecny kanał odprowadzania tłuszczu oraz włącznik uruchamiania.

ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ И ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Рабочая поверхность из нержавеющей стали AISI 304 толщиной 20/10, передние и боковые панели из нержавеющей стали AISI 304 с отделкой Scotch Brite.
Лоток 1/1 GN для сбора из нержавеющей стали и верхняя и нижняя система нагрева для оптимального поддержания температуры продукта, готового к подаче. Одинаковое распределение тепла обеспечивается нагревательным элементом на инфракрасных лучах под стеклом, который излучает тепло сверху, и массивным бронированным нагревательным элементом, который греет снизу.
Выдвижное, перфорированное, фигурное фальшдно облегчает стекание и делает легким сбор продукта.
Точный контроль нагрева обеспечивается постоянным регулятором энергии. Наличие спускового желоба и стока для жира. Выключатель.

