TECNOSERVICE'21 srl
by Tinti Sergio
Via Carlo Pisacane, 134
61032 Fano (PU) Italy
P.IVA IT0200411413

Tel. +39 0721 805911
FAX +39 0721 809794
e-mail: staff@technochef.it
www.technochef.it
www.technochef.eu

Services and Technologies for professional catering since 1973

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	PRECIO/ENTREGA
KR-VER21	mantenimiento de masa caliente con asas para Gastronorm 2/1, la estructura con vidrio aluminio, TEMPERATURA ajustable de 30 ° a 95 ° C, V. 230/1, 0,30 kw, dimensiones mm 666x545x40h	**€ 207,85** *VAT excluido* **Envìo a calcular** **Entrega** de 3 a 6 días

DESCRIPCIÓN PROFESIONAL

plan de mantenimiento caliente con asas para GN 2/1, mesa eléctrica:

- estructura **de aluminio;**
- **vidrio templado;**
- **temperatura ajustable de 30 ° C a 95 ° C, la perilla** de **control;**
- ideal para **mantener calientes los alimentos previamente** cocinados y al mismo tiempo permite su **exposición al público;**
- **lámpara de control de la resistencia;**
- **uniformidad de temperatura** en cada posición y una **'alta eficiencia energética** permite alcanzar la **temperatura de trabajo en un tiempo muy corto** y **garantizar un consumo de energía muy bajo;**
- **mm 666x545x40h tamaño.**

MADE IN ITALY

FICHA TÉCNICA

alimentación eléctrica	Monofase
Voltios	V 230/1
frecuencia (Hz)	50
potencia (KW)	0.3
peso neto (Kg)	4.8
ancho (mm)	666
profundidad (mm)	545
altura (mm)	40