

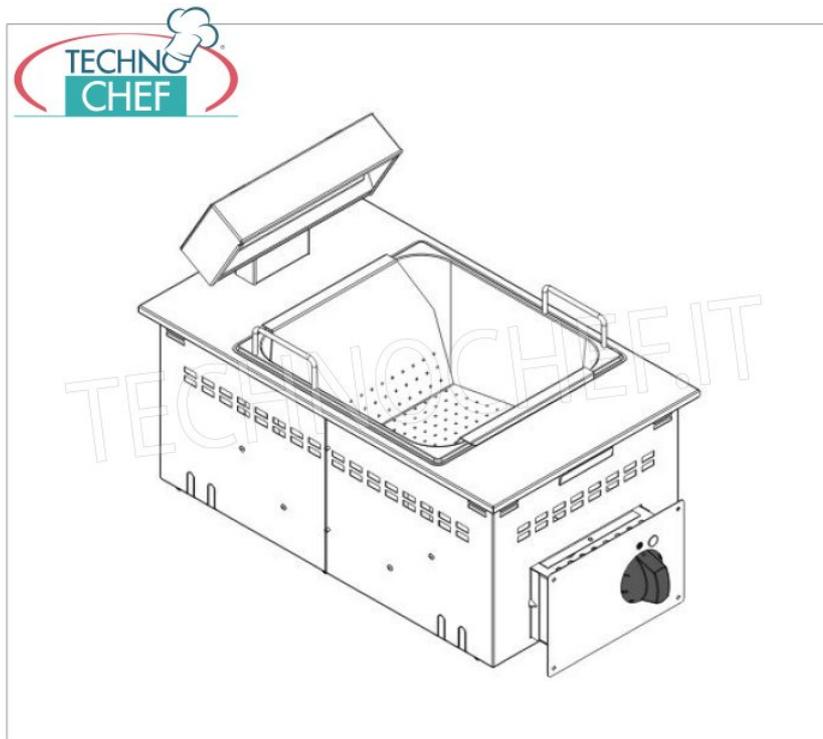


TECNOSERVICE'21 srl

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
TCF312-000910	Calienta patatas eléctrico GN 2/3, 1 módulo TOP, V.230/1, kW.0,65, Peso 12,6 Kg, dim.mm.350x600x266h	€ 646,63 VAT excluido Envío a calcular Entrega d 4 a 9 días

DESCRIPCIÓN PROFESIONAL

Calientapatatas Eléctrico Profesional GN 2/3 DROP-IN :

- **Mantener la temperatura y la textura** de los alimentos fritos durante mucho tiempo;
- **Calor seco irradiado desde arriba** sobre el alimento por una resistencia insertada en una parábola;
- **Recipiente GN2/3 con falso fondo perfilado y perforado** , extraíble para facilitar la recogida del producto;
- **El módulo se puede insertar encima de la parte superior o al ras de la parte superior** , los controles se pueden colocar en un panel frontal o en la parte superior junto a las máquinas.

DATOS TÉCNICOS :

- Potencia total 0,65 kW
- Frecuencia 50/60Hz
- Voltaje 220-240 1~ V
- Capacidad del depósito GN2/3
- Tamaño de la bañera 32,5x35,4x20 cm
- Tanque tipo AISI 304
- Dimensiones cm (LxPxH): 35x60x26,6

marca CE

FICHA TÉCNICA

alimentación eléctrica	Monofase
Voltios	V 230/1
frecuencia (Hz)	50
potencia (KW)	0,65
peso neto (Kg)	12,6
peso bruto (Kg)	17,6

ancho (mm)	350
profundidad (mm)	600
altura (mm)	266