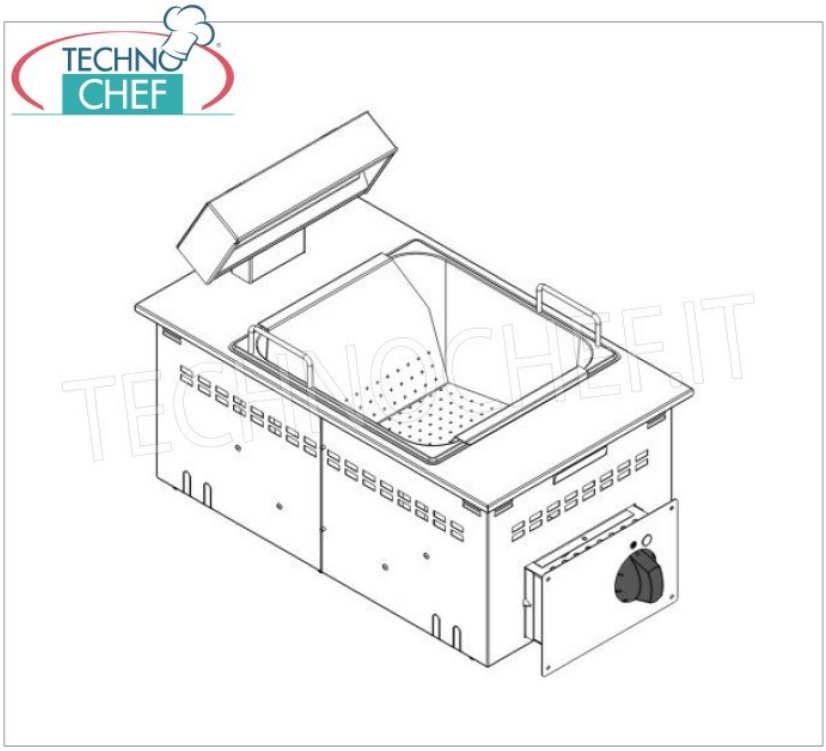
TECNOSERVICE'21 srl
by Tinti Sergio
Via Carlo Pisacane, 134
61032 Fano (PU) Italy
P.IVA IT0200411413

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



CODE	DESCRIPTION	PRIX/LIVRAISON
TCF312-000910	Chauffe pommes de terre électrique GN 2/3, 1 module TOP, V.230/1, kW.0,65, Poids 12,6 Kg, dim.mm.350x600x266h	**€ 646,63** *TVA exclue* **Expédition à calculer** **Livraison** 4 à 9 jours

DESCRIPTION PROFESSIONELLE

Chauffe pommes de terre électrique professionnel GN 2/3 DROP-IN :

.

- **Maintenir la température et la texture** des aliments frits pendant une longue période ;
- **Chaleur sèche rayonnée d'en haut** sur les aliments par une résistance insérée dans une parabole ;
- **Bac GN2/3 avec double fond profilé et perforé** , amovible pour faciliter la collecte du produit ;
- **Le module peut être inséré au-dessus du dessus ou à ras du dessus** , les commandes peuvent être placées sur un panneau avant ou sur le dessus à côté des machines.

DONNÉES TECHNIQUES :

- Puissance totale 0,65 kW
- Fréquence 50/60Hz
- Tension 220-240 1~V
- Capacité cuve GN2/3
- Taille de la baignoire 32,5x35,4x20 cm
- Type de réservoir AISI 304
- Dimensions cm (LxPxH): 35x60x26,6

Marquage CE

FICHE TECHNIQUE

alimentation électrique	Monofase
Volts	V 230/1
fréquence (Hz)	50
puissance (KW)	0,65
poids net (Kg)	12,6
poids brut (Kg)	17,6

largeur (mm)	350
profondeur (mm)	600
hauteur (mm)	266