



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

DESCRIPTION PROFESSIONELLE

Chauffe-frites électrique professionnel GN 2/3 DROP-IN :

- **Maintenir la température et la consistance** des aliments frits pendant une longue période ;
- **Chaleur sèche rayonnée par le haut** sur l'aliment par une résistance insérée dans une parabole ;
- **Plateau GN2/3 avec faux fond profilé et perforé**, amovible pour faciliter la récupération des produits ;
- **Le module peut être inséré au dessus du plateau ou au ras du plateau**, 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 50/60 Hz
- Tension 220-240 1~ V
- Capacité du réservoir GN2/3
- Dimensions de la baignoire 32,5x35,4x20 cm
- Type de réservoir AISI 304
- Dimensions cm (LxPxH) : 35x60x26,6

Marquage CE

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	€ 666,44 <i>TVA exclue</i> Expédition à calculer Livraison 4 à 9 jours