



DESCRIPTION PROFESSIONELLE

TOP ACIER INOXYDABLE AVEC LAMPES INFRAROUGES, gamme complète de 4 MODELES, de 1 à 4 PLATEAUX GASTRO-NORM 1/1 (mm 530x325):

- **structure en tôle d'acier inoxydable AISI 304** ;
- cadre supérieur en tube d'acier inoxydable, intégré dans le dessus pour permettre une combinaison facile avec d'autres unités;
- **plancher chauffant en acier inoxydable** via **des éléments chauffants électriques** ;
- **thermostat réglable** de + 30 ° à + 90 ° C ;
- garde-boue en plexiglas incurvé;
- cadre supérieur avec **lampes infrarouges** (600 W., 1 pour chaque casserole Gastro-Norm);
- **commutateur d'allumage séparé** pour sol chaud et lampes, avec voyant;
- pieds de support en caoutchouc.

Marquage CE
Fabriqué en Italie

FICHE TECHNIQUE

| | |
|--------------------------------|----------|
| alimentation électrique | Monofase |
| Volts | V 230/1 |
| fréquence (Hz) | 5060 |

MODÈLES DISPONIBLES

MC-9564



Livraison

Surfaces chaudes avec lampe chauffante

PLAQUE CHAUFFANTE INOX avec 1 LAMPE INFRAROUGE et DÉFLECTEURS LATÉRAUX en plexiglas, version pour 1 PLATEAU GASTRO-NORME 1/1 (530x325 mm), thermostat réglable de 30 à 90°, V 230/1, Kw.0,6, dim. mm.380x530x700h

MC-9566



Livraison

Surfaces chaudes avec lampe chauffante

PLAQUE CHAUFFANTE INOX avec 2 LAMPES INFRAROUGES et DÉFLECTEURS LATÉRAUX en plexiglas, version pour 2 PLATEAUX GASTRO-NORMES 1/1 (530x325 mm), thermostat réglable de 30 à 90°, V 230/1, Kw.1.15, dim.mm. 700x530x700h

MC-9568



Surfaces chaudes avec lampe chauffante

PLAQUE CHAUFFANTE INOX avec 3 LAMPES
INFRAROUGES et DÉFLECTEURS LATÉRAUX en plexiglas,
version pour 3 PLATEAUX GASTRO-NORMES 1/1
(530x325 mm), thermostat réglable de 30 à 90°, V
230/1, Kw.1,75, dim. mm.1030x530x700h

Livraison

MC-9570



Surfaces chaudes avec lampe chauffante

PLAQUE CHAUFFANTE INOX avec 4 LAMPES
INFRAROUGES et DÉFLECTEURS LATÉRAUX en plexiglas,
version pour 4 PLATEAUX GASTRO-NORMES 1/1
(530x325 mm), thermostat réglable de 30 à 90°, V
230/1, Kw.2,30, dim. mm.1360x530x700h

Livraison