



DESCRIPTION PROFESSIONELLE

POÊLE À CHAUD EN ACIER INOXYDABLE AVEC LAMPES INFRAROUGES, GAMME COMPLÈTE de 3 modèles, de 1 à 3 PLATEAUX GN 1/1 (mm 530x325):

- **structure en acier inoxydable** ;
- **défecteurs latéraux en polycarbonate fumé** ;
- **plancher chauffant en acier inoxydable** via **des éléments chauffants électriques** ;
- cadre supérieur avec **lampes infrarouges** (W.250, un pour chaque récipient Gastro-Norm);
- **thermostat réglable** de + 30 ° à + 90 ° C

Marquage CE
Fabriqué en ITALIE

MODÈLES DISPONIBLES

FO-PCI4711



Livraison

Plaques chauffantes pour pizza

HOT TOP EN ACIER INOXYDABLE avec 1 LAMPE INFRAROUGE W.250 et DÉFLECTEURS LATÉRAUX EN POLYCARBONATE, version pour 1 PLATEAU GN 1/1 (325X530 mm), température réglable de + 30 ° à + 90 ° C, V.230 / 1 , Kw.0 ,5, dim.mm.450x640x800h

FO-PCI4712



Livraison

Dessus chauds pour la pizza

PLAN CHAUD en ACIER INOXYDABLE avec 2 LAMPES INFRAROUGES de W.250 chacune et DÉFLECTEURS LATÉRAUX en polycarbonate, version pour 2 PLAQUES GN 1/1 (mm 325X530), température réglable de +30° à +90°C, V.230/ 1 , Kw.0,95, dim.mm.850x640x800h

FO-PCI4713



Livraison

Dessus chauds pour la pizza

PLAN CHAUD en ACIER INOXYDABLE avec 3 LAMPES INFRAROUGES de W.250 chacune et DÉFLECTEURS LATÉRAUX en polycarbonate, version pour 3 PLATEAUX GN 1/1 (mm 325X530), température réglable de +30° à +90°C, V.230/ 1 , Kw.1,35, dim.mm.1270x680x800h