

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



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

Marquage CE Fabriqué en ITALIE

MODÈLES DISPONIBLES



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

Livraison

FO-PCI4712



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 $+30^{\circ}$ à +90°C, V.230/1, Kw.0,95, dim.mm.850x640x800h

Livraison

FO-PCI4713



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

Livraison