Chauffe-frites de table électrique, GN 1/2



Codes produits :

Référence : MS63SPET

Caractéristiques du produit :

Intrastat: 84198180
Hauteur mm: 300
Largeur (mm): 300
Profondeur (mm): 600
Voltage V: 220-240V
Fréquence Hz: 50-60 Hz
Phase: 1F+N
Puissance kW Electrique: 1
Taille & Capacité: GN 1/2
Capacité brut: GN 1/2 h150 mm
Alimentation: Electrique
Poids kg: 10
Intégrable dans une ligne de cuisson: Profondeur 600mm
Durée de garantie: Constructeur 1 an Pièces
Texte CGV Equipement électrique monophasé: Oui
Origine: IT
Type de transport: Palette

Chauffe-frites de table électrique, GN 1/2. Elle s'utilise en cuisine professionnelle, de façon autonome ou intégrée à une ligne de cuisson profondeur 600 mm, pour maintenir les frites à température avant le service.

Points forts :

- **Cuve amovible GN 1/2, hauteur 150 mm, en acier inoxydable 18/10**
- **Chauffage par résistance céramique à rayons infrarouges**
- **Interrupteur général et lampe témoin de fonctionnement**
- **Puissance : 1 kW électrique**

Chauffe-frites de table électrique, GN 1/2. Elle s'utilise en cuisine professionnelle, de façon autonome ou intégrée à une ligne de cuisson profondeur 600 mm, pour maintenir les frites à température avant le service.

Chauffe-frites électrique professionnel

Ce chauffe-frites de table, élément chauffant plan supérieur, dispose d'une cuve amovible GN 1/2 de 150 mm de profondeur et d'un faux-fond, tous deux en acier inoxydable 18/10. Le chauffage est obtenu par résistance céramique à rayons infrarouges.

Fonctionnement

Interrupteur général et lampe témoin, pour contrôler le bon fonctionnement de l'appareil.

Caractéristiques

Puissance 1 kW électrique, alimentation monophasée 220-240V. Dimensions L x P x H 300 x 600 x 300 mm, poids 10 kg.

- **Cuve amovible GN 1/2, hauteur 150 mm, acier inoxydable 18/10**
- **Faux-fond en acier inoxydable 18/10**
- **Chauffage par résistance céramique à rayons infrarouges**
- **Interrupteur général et lampe témoin**
- **Puissance : 1 kW électrique**
- **Alimentation : monophasée 220-240V**
- **Dimensions : L x P x H 300 x 600 x 300 mm**
- **Poids : 10 kg**

Questions fréquentesQuel format de bac ce chauffe-frites accueille-t-il ?

Un bac GN 1/2, hauteur 150 mm.

Comment se fait le chauffage ?

Par une résistance céramique à rayons infrarouges.

La cuve est-elle amovible ?

Oui, pour faciliter le nettoyage.