Chauffe-frites de table, GN 1/1



Codes produits :

Référence : 4327X

Caractéristiques du produit :

Intrastat: 84198180
Hauteur mm: 480
Largeur (mm): 325
Profondeur (mm): 570
Voltage V: 220-240V
Fréquence Hz: 50-60 Hz
Phase: 1F+N
Puissance kW Electrique: 1
Taille & Capacité: GN 1/1 h:40 mm
Alimentation: Electrique
Poids kg: 6,8
Durée de garantie: Constructeur 1 an Pièces
Origine: PT
Type de transport: Colis

Chauffe-frites de table, format GN 1/1. Il s'utilise en snacking, en friterie ou en restauration rapide, pour maintenir les frites et autres fritures au chaud après cuisson, prêtes à servir.

Points forts :

- **Capacité GN 1/1, h: 40 mm**
- **Cuve en acier inoxydable, résistante à la rouille**
- **Chauffage par le haut, chaleur rayonnante**
- **Commandes avec indice de protection IPX4**

Chauffe-frites de table, format GN 1/1. Il s'utilise en snacking, en friterie ou en restauration rapide, pour maintenir les frites et autres fritures au chaud après cuisson, prêtes à servir.

Un chauffe-frites de table GN 1/1

Ce chauffe-frites de table, au format GN 1/1 (hauteur 40 mm), est équipé d'une cuve en acier inoxydable, pour une longue durée de vie et une résistance à la rouille.

Chauffage par le haut

Le chauffage se fait par le haut, avec une chaleur rayonnante qui réchauffe les aliments rapidement et de manière uniforme.

Entretien et résistance

Les commandes bénéficient d'un indice de protection IPX4, pour un système résistant aux éclaboussures et sans entretien particulier. L'appareil se nettoie facilement, pour un service rapide et des économies sur les interventions d'entretien.

Caractéristiques techniques

L'appareil mesure 325 mm de largeur, 570 mm de profondeur et 480 mm de hauteur, pour un poids de 6,8 kg. Il fonctionne en 220-240V, 50-60 Hz, monophasé + neutre, pour une puissance électrique de 1 kW.

- **Dimensions : 325 x 570 x 480 mm, poids 6,8 kg**
- **Puissance électrique : 1 kW, alimentation 220-240V, 50-60 Hz, 1F+N**
- **Capacité GN 1/1, h: 40 mm**
- **Cuve en acier inoxydable, résistante à la rouille**
- **Chauffage par le haut, chaleur rayonnante**
- **Commandes avec indice de protection IPX4, résistant aux éclaboussures**
- **Système sans entretien, nettoyage facile**

Questions fréquentesQuel est le format de cuve de ce chauffe-frites ?

GN 1/1, hauteur 40 mm.

Comment la chaleur est-elle apportée ?

Par le haut, avec une chaleur rayonnante qui chauffe rapidement et uniformément.

Les commandes résistent-elles aux éclaboussures ?

Oui, elles bénéficient d'un indice de protection IPX4.

L'entretien est-il simple ?

Oui, l'appareil se nettoie facilement et ne nécessite pas d'entretien particulier.

Quelle est sa puissance électrique ?

1 kW, sous 220-240V, 50-60 Hz, monophasé + neutre.