

SCALDAVIVANDE

// CALENTADOR DE COMIDAS

Ideale per alberghi, bed & breakfast, ristoranti • Include telaio in acciaio inox, 3 vasche GN 1/3 in acciaio AISI 430 da 2,5 litri e 3 coperchi in AS • Base in acciaio AISI 430 adatta al contatto alimentare • Telaio e vasche rimovibili per consentire l'utilizzo della base • Temperatura regolabile (Max 80°C) • Funzione risparmio energia: spegnimento automatico al raggiungimento della temperatura impostata

Ideal para hoteles, bed & breakfast, restaurantes
• Incluye bastidor de acero inoxidable, 3 recipientes GN 1/3 de acero AISI 430 de 2,5 litros y 3 tapas en AS • Bastidor y recipientes extraíbles para utilizar la base • Temperatura regulable (Máx. 80°C)
• Función de ahorro energético: apagado automático al alcanzar la temperatura configurada



REF.
RS610



TEMPERATURA/TEMPERATURA
80° max



DIMENSIONI/MEDIDAS
64,5 x 35,5 x 14,5 (H) cm



PESO/PESO
4,8 Kg



DATI ELETTRICI/DATOS ELÉCTRICOS
230V - 50/60HZ - 300W

Dimensioni imballo
Medidas embalaje

1 pz/ud 68,5 x 40 x 13 cm