PROJECT Food®
VIA PIER ENRICO MOTTA n° 50
15033 - CASALE MONFERRATO (AL)
W: www.projectfood.it
E: info@projectfood.it
T: 0142578990
P.IVA: IT02579710068

PIANO CALDO CON PIASTRA IN ACCIAIO INOX PER TRE BACINELLE GN 1/1 L990XP530XH60 MM

COD: PFA311



DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Piano Caldo in Acciaio Inox per tre Bacinelle GN 1/1

Il **Piano Caldo da banco** è utile per mantenere in temperatura cibi da servire ai clienti

Il piano caldo ha una robusta **struttura in acciaio INOX 304** facilmente pulibile e igienizzabile

Per regolare la **temperatura da 0 a + 90°C** a disposizione un **termostato meccanico** posto sul frontale insieme all'interruttore ON/OFF

Questo tipo di piano ha una **Piastra Riscaldante** che garantisce **miglior rendimento**

Sopra al Piano Caldo **si possono mettere tre Bacinelle GN 1/1** (Non Compresa nel prezzo)

Cavo di alimentazione incluso nel prezzo nella parte frontale

MANUTENZIONE ORDINARIA E PULIZIA

PROJECT Food ®
VIA PIER ENRICO MOTTA n° 50
15033 - CASALE MONFERRATO (AL)
W: www.projectfood.it
E: info@projectfood.it
T: 0142578990
P.IVA: IT02579710068

-Il Piano Caldo deve essere pulito giornalmente per garantire il funzionamento della macchina nel tempo

-Per pulire l'apparecchio bisogna usare solo prodotti adeguati per attrezzature alimentari (va bene anche il classico prodotto per stoviglie)

-Non bisogna mai usare pagliette abrasive perchè rovinano la macchina

-Non bisogna mettere prodotti con un temperatura più alta di 90°C perchè si può bruciare la resistenza

-Per qualsiasi informazione siamo a vostra disposizione al numero 0142578990

DATI TECNICI

Peso	12 kg
Dimensioni	L990xP530xH60 mm
Alimentazione	Monofase – 230V/1N/50 Hz
Potenza	900 Watt