



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

Pagina: 1

PIANO CALDO CON PIASTRA VETROCERAMICA NERA L810XP610XH70 MM

COD: PFVC4765



DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Piano Caldo in Vetro Temperato dimensioni L810xP610xH70 mm

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** e **ripiano in vetro in temperato nero** facilmente pulibile e igienizzabile

Per regolare la **temperatura da 30°C 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**

Ripiano d'appoggio Piano Caldo è di **L800xP600 mm**

Cavo di alimentazione incluso nel prezzo

MANUTENZIONE ORDINARIA E PULIZIA

PROJECTFOOD SRL - VIA ENRICO MOTTA 50 CASALE M.TO (AL) - P.IVA 02579710068

TEL. 0142578990 - WWW.PROJECTFOOD.IT



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

Pagina: 2

- 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	7 kg
Dimensioni	L810xP610xH70 mm
Alimentazione	Monofase – 230V/1N/50 Hz
Potenza	1000 Watt