



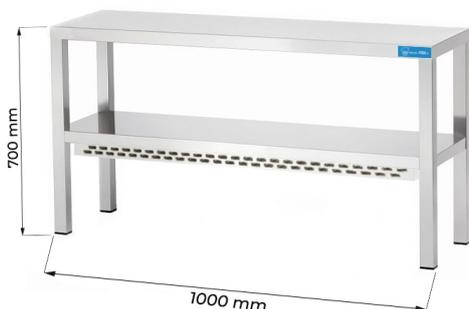
**PROJECT Food**®

VIA PIER ENRICO MOTTA n° 50  
15033 - CASALE MONFERRATO (AL)  
W: [www.projectfood.it](http://www.projectfood.it)  
E: [info@projectfood.it](mailto:info@projectfood.it)  
T: 0142578990  
P.IVA: IT02579710068

Pagina: 1

## **RIPIANO DI APPOGGIO DOPPIO RISCALDATO IN ACCIAIO INOX L1000XP350XH700 MM - LINEA PREMIUM**

**COD:** PFRADR10357



### **DESCRIZIONE DEL PRODOTTO**

#### **RIPIANO DI APPOGGIO RISCALDATO DOPPIO IN ACCIAIO INOX - L1000XP350XH700 MM**

Il ripiano di appoggio riscaldato doppio ha una robusta struttura in **acciaio inox** - aisi 304 **con finitura scotch brite**.

Il ripiano **può essere fissato a un tavolo** grazie ai fori di fissaggio presenti.

Lo spazio sotto il primo ripiano è di **270 mm** invece tra il primo e secondo ripiano è di **270 mm**

Le due resistenze in ceramica da **400 watt l'una** permettono di tenere una temperatura di **60°C**

Questo ripiano è ideale per mantenere caldi i piatti prima di servirli al cliente

**Il nostro acciaio è certificato MOCA per uso alimentare.**

#### **DOTAZIONE DI SERIE**

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

**TEL. 0142578990 - WWW.PROJECTFOOD.IT**

- Piastre per fissaggio
- N.2 resistenze in ceramica
- Foro uscita cavo di alimentazione

## PULIZIA E MANUTENZIONE

Il ripiano di appoggio ha bisogno di una pulizia costante per farlo durare nel tempo.

**Non usare prodotti acidi e aggressivi** per la pulizia dell'acciaio

Per qualsiasi informazione sul ripiano di appoggio riscaldato doppio lo staff di **Projectfood** è a vostra disposizione

## DATI TECNICI

<b>Peso</b>	10 kg
<b>Lunghezza Ripiano</b>	1000 mm
<b>Altezza Ripiano</b>	700 mm
<b>Profondità</b>	700
<b>Numero di Ripiani</b>	2 Piani
<b>Resistenza nel 1 Ripiano</b>	SI
<b>Tipologia di Acciaio</b>	Acciaio Inox 304