

Calentador de alimentos fritos con GN 1/1 incluido - L 340 mm x P 565 mm x A 450 mm

MODELO: SF11

Dim. externas

L 340 x P 565 x A 450 mm

151,00 € + IVA

En stock

Dim. externas	L 340 mm x P 565 mm x A 450 mm
Potencia	0,6 KW
Tensión	Monofásica - 230 V
Disponibilidad	En Stock

Equipamiento de serie	bacinella raccogli alimenti L 325 mm x P 530 mm x H 65 mm; lampada.
Tipo de lámpara	Lámpara con cubeta GN
Normative	CE

Descripción

Calentador de alimentos fritos con GN 1/1 incluido - dimensiones L 340 mm x P 565 mm x A 450 mm.

El **calentador de fritos eléctrico portátil** es ideal para mantener la comida caliente en restaurantes, hoteles, comedores y establecimientos de catering. Las **lámparas superiores mantienen la temperatura de los alimentos** para que no se enfríen en el tiempo que transcurre entre su preparación y el momento de servirlos.

El calor generado por las lámparas se dirige de forma óptima hacia los alimentos para mantenerlos a la temperatura adecuada, **sin alterar la humedad y los sabores** de los mismos. El producto a recalentar se coloca en una **cubeta de tamaño GN1/1 de 65 mm.**

Tiene una **temperatura constante y automática entre 40-70 grados** para mantener los alimentos calientes y evitar que suelten agua.

Equipado con un interruptor ON/OFF para encender la resistencia situada en la parte superior, en el interior de la máquina.

La estructura es de acero inoxidable.

DATOS ÚTILES:

Cable y enchufe incluidos.

TAMAÑO DEL CUADRO SUPERIOR: L 240 mm x P 440 mm x A 60 mm.

Luz interna: 25 W.

EQUIPAMIENTO DE SERIE:

- cubeta para alimentos de L 325 mm x P 530 mm x A 65 mm;

- lámpara.

EJEMPLO DE PRODUCTO FINAL