



Abbattitore di temperatura per 3 teglie h755_15

Abbattitore di temperatura ideale per attività ristorative e ambienti professionali, per n. 3 teglie 1/1 GN - 3 teglie Euronorm 400x600. Potenza: 1150 W.

L'abbattitore di temperatura trova il suo settore di utilizzo privilegiato nell'ambito della ristorazione, dove il connubio tra prestazioni ottimali e facilità di utilizzo permettono all'utilizzatore finale una migliore organizzazione della giornata lavorativa. Questo modello è predisposto per n. 3 teglie 1/1 Gn - 3 teglie Euronorm di dimensioni 400x600 (teglie non incluse). La tensione è di 230 V/50-60 Hz mentre la sua potenza è di 1150 W.

Caratteristiche tecniche:

- Dimensioni: L. 750 x P. 740 x h. 720 mm
- Dimensioni interne: L. 610 x P. 410 x h. 280 mm
- Peso: 80 kg
- Materiale: acciaio inox
- Abbattimento positivo - resa: +3° 14 kg
- Abbattimento negativo - resa: -18° 11 Kg
- Capacità massima teglie: 3 - 1/1 GN - 3 - 400x600
- Tensione: 230 V/50-60 Hz
- Potenza: 1150 W
- Teglie non incluse

*Immagini puramente indicative.

INFORMAZIONI

- **Altezza** 72 cm
- **Larg.** 75 cm
- **Profondità** 74 cm
- **Potenza** 1150 W



Abbattitore di temperatura per 3 teglie h755_15

Altezza: 72 cm

Larg.: 75 cm

Profondita: 74 cm

Potenza: 1150 W