

Patelnia el. 650, 12,5L, szer. 400



Opis

Seria 650 – seria urządzeń gastronomicznych do profesjonalnej kuchni. Wyróżnia się optymalnym wykorzystaniem energii, niezwykle wydajnością i wysokim komfortem czyszczenia. Dzięki modułowej budowie zapewnia łatwość łączenia i elastyczność w zakresie rozmieszczenia. Urządzenie jest w całości wykonane ze stali chromowo-niklowej 18/10.

Cechy

• Moc przyłączeniowa:	3.9 kW 400 V 50/60 Hz
• Przyłącze urządzenia:	3 NAC
• Pojemność:	12.5 l
• Materiał patelni:	Stal szlachetna
• Wymiary patelni:	szer. 310 x gł. 505 x wys. 100 mm
• Seria:	650
• Materiał:	CNS 18/10
• Ważna wskazówka:	-
• wymiary:	szer. 400 x gł. 650 x wys. 295 mm
• waga:	22,7 kg

Patelnia el. 650, 12,5L, szer. 400

produkty dodatkowe

Podstawa 650, szer.400, StCrNi

CNS
18/10



- Rodzaj podstawy: Otwarte
- Regulowana wysokość nóżek: Tak
- Regulacja wysokości: 560 mm do 660 mm
- Seria: 650
- W zestawie: -
- Materiał: CNS 18/10
- Ważna wskazówka: -

Nr art. 112020
GTIN 4015613432847

Listwa łącząca urządzenia 650



- Ważna wskazówka: -
- wymiary: szer. 20 x gł. 575 x wys. 8 mm
- waga: 0,17 kg

Nr art. 110036
GTIN 4015613215785

Intensywny środek czyszczący F1L



- Jednostka zamówienia: 1 karton (6 butelek)

Nr art. 173280
GTIN 4015613773353

Komin 650-40



- Materiał: Stal szlachetna
- Ważna wskazówka: -
- wymiary: szer. 400 x gł. 55 x wys. 382 mm
- waga: 1,8 kg

Nr art. 158617
GTIN 4015613822310