

Kuchnia ind. 2 FL, 650, B700



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

• Materiał powierzchni grzewczej:	Szklano-ceramiczna płyta kuchenna
• Wymiary powierzchni szyby:	szer. 648 x gł. 512 mm
• Przyłącze urządzenia:	3 NAC
• Moc przyłączeniowa:	10 kW 400 V 50 Hz
• Seria:	650
• Rodzaj pól grzewczych:	Indukcja
• Ilość pól grzewczych:	2
• Ułożenie pól grzewczych:	2 x 5 kW
• Wielkość pól grzewczych:	Ø 220 mm
• Typ:	Urządzenie nastolne
• Tryb pracy:	Elektr.
• Regulowana wysokość nóżek:	Nie
• Właściwości:	-
• W zestawie:	-
• Materiał:	CNS 18/10
• Ważna wskazówka:	-
• wymiary:	szer. 700 x gł. 650 x wys. 295 mm

► Dalej na następnej stronie

Kuchnia ind. 2 FL, 650, B700

• waga: 42,6 kg



Kuchnia ind. 2 FL, 650, B700 produkty dodatkowe

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

Podstawa 650, szer.700, 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. 112121
GTIN 4015613550237

Zestaw garnków T4P1

CNS



Nr art. A130442
GTIN 4015613417158

Zestaw garnków T4

CNS
18/10



Nr art. A130441
GTIN 4015613403977

Kuchnia ind. 2 FL, 650, B700
produkty dodatkowe

Intensywny środek czyszczący F1L



• Jednostka zamówienia: 1 karton (6 butelek)

Nr art. 173280
GTIN 4015613773353