TECNOSERVICE'21 srl
by Tinti Sergio
Via Carlo Pisacane, 134
61032 Fano (PU) Italy
P.IVA IT0200411413

Tel. +39 0721 805911
FAX +39 0721 809794
e-mail: staff@technochef.it
www.technochef.it
www.technochef.eu

Services and Technologies for professional catering since 1973

TECHNISCHES DATENBLATT

Stromversorgung	Monofase
Volt	V 230/1
Frequenz (Hz)	50
Leistung (Kw)	1,95
Breite (mm)	490
Tiefe (mm)	600
Höhe (mm)	840

PROFESSIONELLE BESCHREIBUNG

Thermo-Bain-Marie-Wagen mit offenem Rahmen aus Edelstahl 18/10 :

.

- Struktur aus Vierkantrohr (20 x 20 mm) und **Edelstahlblech AISI 304, gebürstetes Finish** ;
- **Bain-Marie-Becken** geeignet zur Aufnahme von 1 Gastronorm-Becken bis 20 cm;
- abnehmbares unteres Regal;
- **Wasserablasshahn** ;
- Netzschalter mit Kontrollleuchte;
- Erhitzung im Wasserbad mit **eingetauchtem Widerstand, geschützt durch ein Gitter** ;
- **analoger Thermostat und Thermometer** , **einstellbarer Thermostat 30÷90°** ;
- **GN-Behälter ausgeschlossen** ;
- 3m Spiralkabel;
- **Schwenkräder** Ø 125 mm;
- Größe mm 490x600x850h.

CE-Kennzeichnung
HERGESTELLT IN ITALIEN

KENNWORT	BESCHREIBUNG	PREIS/LIEFERUNG
MC-1395	Bain-Marie-Thermowagen aus Edelstahl 18/10, isoliertes Becken für 1 Gastronormbehälter, H 200 mm (nicht im Lieferumfang enthalten), herausnehmbarer	**€ 520,33** *Ohne MwSt* **Versand berechnet werden**

	unterer Boden, V 230/1, KW 1,95, Abm. mm 490 x 600 x 840 h	**Lieferung** 10 bis 18 Tage