



**PROFESSIONELLE BESCHREIBUNG**

**HEISSER OFEN AUS EDELSTAHL MIT INFRAROTLAMPEN, KOMPLETTE REIHE VON 3 MODELLEN, VON 1 BIS 3 SCHALEN GN 1/1 (mm 530x325):**

- **Struktur aus rostfreiem Stahl ;**
- **seitliche Abweiser aus geräuchertem Polycarbonat ;**
- Die **Edelstahloberfläche** mittels **elektrischer Widerstände erhitzt;**
- oberer Rahmen mit **Infrarotlampen** (W.250, eine für jede Gastro-Norm-Pfanne);
- **Thermostat einstellbar** von + 30 ° bis + 90 ° C.

**CE-Kennzeichnung**  
**Hergestellt in Italien**

**VERFÜGBARE MODELLE**

**FO-PCI4711**



**Kochplatten für Pizza**

EDELSTAHL-KOCHTOPF mit 1 W.250 INFRAROTLAMPE und POLYCARBONAT-SEITENABWEISERN, Version für 1 GN 1/1 TABLETT (325X530 mm), einstellbare Temperatur von + 30 ° bis + 90 ° C, V.230 / 1 , Kw.0 ,5, Abm.mm.450x640x800h

**Lieferung**

**FO-PCI4712**



**Hot Tops für Pizza**

HEISSE OBERFLÄCHE aus EDELSTAHL mit 2 INFRAROTLAMPEN mit je 250 W und SEITLICHEN DEFLEKTOREN aus Polycarbonat, Version für 2 GN 1/1-BEHÄLTER (mm 325X530), Temperatur einstellbar von +30° bis +90°C, V.230/1 , Kw.0,95, Abm.mm.850x640x800h

**Lieferung**

**FO-PCI4713**



**Hot Tops für Pizza**

HEISSE OBERFLÄCHE aus EDELSTAHL mit 3 INFRAROTLAMPEN mit je 250 W und SEITLICHEN DEFLEKTOREN aus Polycarbonat, Version für 3 GN 1/1-BEHÄLTER (mm 325X530), Temperatur einstellbar von +30° bis +90°C, V.230/1 , Kw.1,35, Abm.mm.1270x680x800h

**Lieferung**