

eurodib

FW6



Le réchaud électrique FW6 maintient des températures de service idéales pour tous types de plats. À l'aide d'eau et d'un élément chauffant, il produit de la vapeur qui réchauffe les aliments de manière uniforme, les gardant prêts à être servis.

CARACTÉRISTIQUES

- Distribution uniforme de la chaleur pour des températures constantes.
- Thermostat réglable pour un contrôle précis de la température.
- Compatibilité avec les bacs GN pour une configuration flexible des aliments.
- Construction en acier inoxydable assurant durabilité, hygiène et facilité de nettoyage.
- Conception légère et portable, idéale pour des installations de service alimentaire agiles ou des services de traiteur.



PIÈCES ET
MAIN-D'ŒUVRE

SPÉCIFICATIONS

Puissance : 1200 W

Tension : 110 ~ 120 V / 60 Hz

Matériau : Acier inoxydable

Capacité des bacs GN :

- 1 bac GN
- 2 bac GN 1/2
- 4 bacs GN 1/4

Capacité d'eau : 6 pte (5,7 L)

Dimensions :

- Longueur : 22,5 po (53 cm)
- Largeur : 13,3 po (34 cm)
- Hauteur : 9,5 po (24 cm)

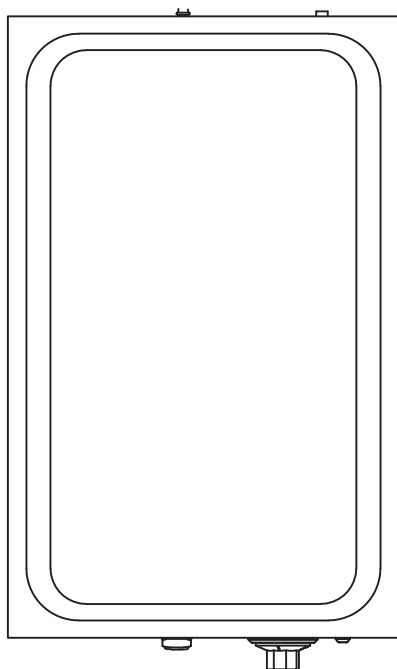
Connexion : 
(110 V)

Poids net : 15,1 lb (6,8 kg)

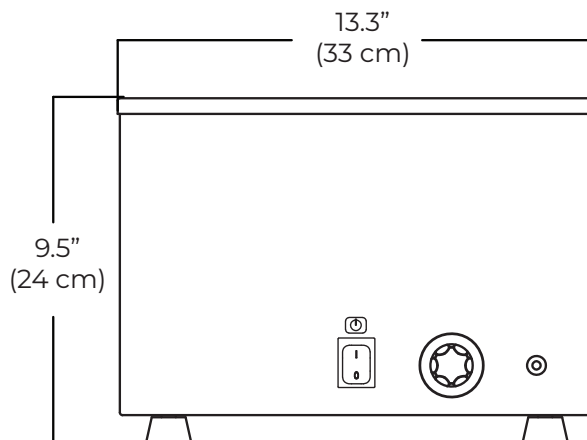
Poids brut : 18 lb (8,2 kg)



VUE DE DESSUS



VUE AVANT



VUE DE CÔTÉ GAUCHE

