

## Libero Line apparatuur HP Vario elektrische chroom bakplaat

ITEM # \_\_\_\_\_

MODEL # \_\_\_\_\_

NAAM # \_\_\_\_\_

SIS # \_\_\_\_\_

AIA # \_\_\_\_\_



599032 (VARIOG)

Vario elektrische chroom  
bakplaat, 8 kW, tafelmodel,  
zonder spatwand

### Omschrijving

#### Punt nr

De Libero line HP bestaat uit een serie professionele front cooking apparatuur van hoge kwaliteit, welke één geheel vormen qua uitvoering en elkaar aanvullen in functie.

De algemene kenmerken van de Libero line zijn flexibele opstelling, grote capaciteit, moderne techniek, eenvoudige reiniging en een fraaie vormgeving.

### Belangrijkste Gegevens

- Robuuste constructie van roestvrijstaal AISI304.
- Hoge roestvrijstalen spatschermen aan de achter- en zijkanten.
- De temperatuur kan worden ingesteld van 50 ° C tot 300 ° C.
- Bakplaat met chromen anti-aanbak oppervlak.
- IP24 beschermd.
- Tafelmodel met verstelbare poten.
- Uitneembare vet-opvangbak.

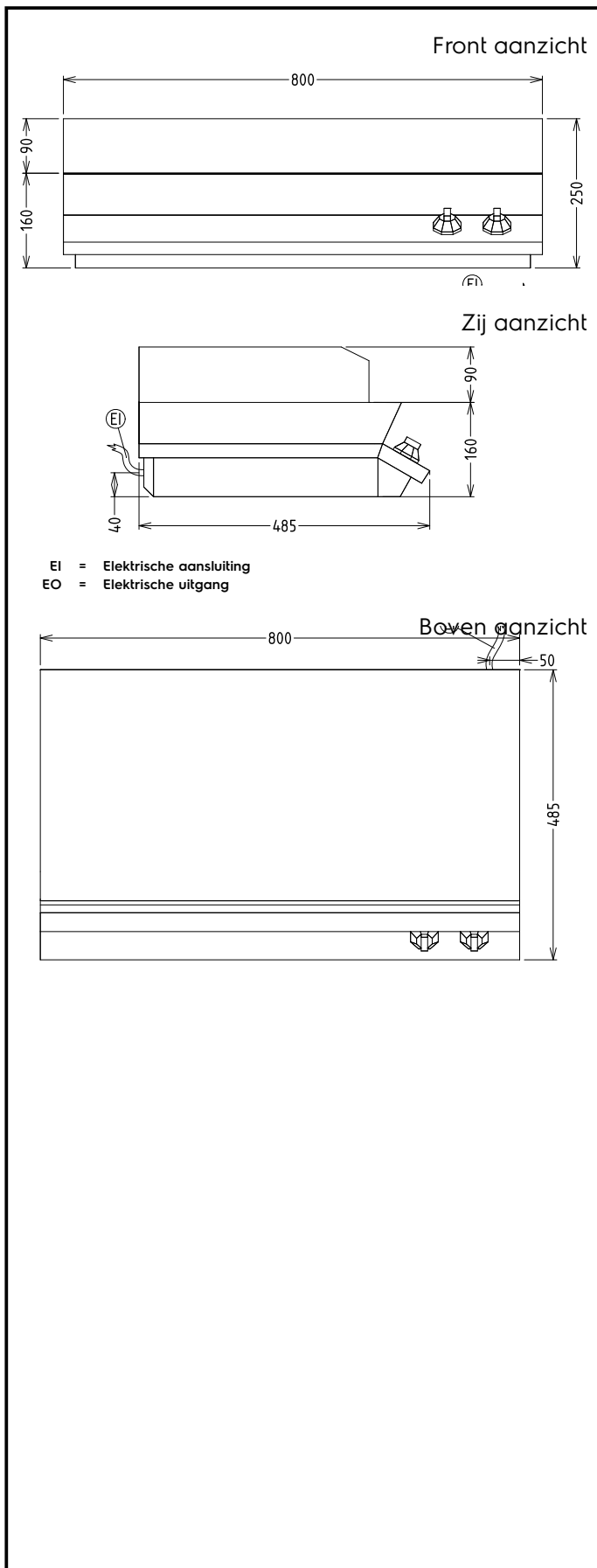
### Constructie

- Gescheiden temperatuurregeling van verwarmings zones.

### Optionele Accessoires

- SCHRAPER voor bakplaat PNC 910601

Gekeurd: \_\_\_\_\_



### Elektrisch

**Voltage:**

599032 (VARIOG)

380-415 V/3 ph/50/60 Hz

**Totaal vermogen:**

8 kW

### Algemene Gegevens:

**Afmetingen, extern, breedte:** 800 mm

**Afmetingen, extern, diepte:** 485 mm

**Afmetingen, extern, hoogte:** 250 mm

**Gewicht, netto:** 60 kg

**Bovenblad, lengte:** 790 mm

**Bovenblad, breedte:** 385 mm