

**SP6/R****449,<sup>05</sup> €****Dish-Warmer 6 hot plates**

- Plate holder in stainless steel
- Plate: mix of steel who guarantees a maximum of heat accumulation (15 minutes heating gives 45 min of dispensing). Athermic grip
- Flexibility: plate surface 270x150mm
- Electrical heating by armoured elements treated "incoloy", Thermostatic regulation from 0° to 90°C

**Calientaplatos, 6 placas**

- **Realización:** Bastidor de acero inox.
- **Placa :** Aleación especial que garantiza una capacidad de acumulación de calor ideal (15 mm de ante calentamiento por 45 mm de mantenimiento de la temperatura). Empuñadura atérmica.
- **Flexibilidad :** Superficie útil cada placa : 270x150 mm
- **Calefacción eléctrica :** Calefacción mediante resistencias blindadas de acero inox. tratado "incoloy", debajo de la cubeta, regulación con termostato de 0° hasta 90° C

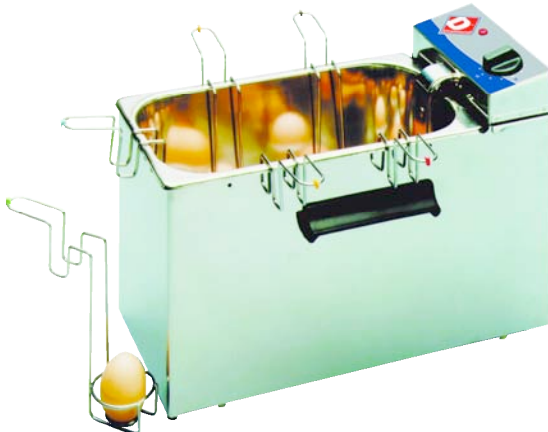
mm	kW / kcal-h	V	kg	m <sup>3</sup>

**SP10/R****645,<sup>51</sup> €****Dish-Warmer 10 hot plates**

- Plate holder in stainless steel
- Plate: mix of steel who guarantees a maximum of heat accumulation (15 minutes heating gives 45 min of dispensing). Athermic grip
- Flexibility: plate surface 270x150mm
- Electrical heating by armoured elements treated "incoloy", Thermostatic regulation from 0° to 90°C

**Calientaplatos, 10 placas**

- **Realización:** Bastidor de acero inox.
- **Placa :** Aleación especial que garantiza una capacidad de acumulación de calor ideal (15 mm de ante calentamiento por 45 mm de mantenimiento de la temperatura). Empuñadura atérmica.
- **Flexibilidad :** Superficie útil cada placa: 270x150 mm
- **Calefacción eléctrica :** Calefacción mediante resistencias blindadas de acero inox. tratado "incoloy", debajo de la cubeta, regulación con termostato de 0° hasta 90° C

**FU-6P****353,<sup>62</sup> €****Egg boiler**

- Made of stainlesssteel, fully removable
- Tub GN 1/3, furnished with 6 numbered bakets
- Side athermic handles
- Heated by armoured elements treated "incoloy" and stainless steel, thermostat from 0° till100°C

**Cocedor de huevos**

- **Realizacion en acero inox, enteramente desmontable**
- **Cuva GN 1/3, con 6 cestas numeradas**
- **Picaportes laterales atérmicos**
- **Calefaccion por resistencias blindadas en acero inox tratadas "incoloy", termostato de 0° a 100°C.**

mm	kW / kcal-h	V	kg	m <sup>3</sup>
400x205xh260	2	230/1	5	0,06