



## Technical Data Sheet

Code	Catalogue	Page
LEC30004	CATALOGUE	018CS
HS Code	76151080	
Capacity	5 loaves, 600x400 mm	

Dim. mm (WxDxH)	Energy	kW Total	Voltage	Phase	Frequency	N. Components	Nett. Weight kg
600 x 400 x 0						1	0.96

- GB** Sheet 600x400 mm for 5 French loaves, perforated and silicone coated  
 You can refrigerate this tray by using eutectic pads. The tray is designed to combine ease of use with efficiency and style, suiting the needs of professional chefs, home chefs and food service industry professionals.
- I** Teglia alluminio forato e siliconata 600x400 mm per 5 baguette  
 Il vassoio può essere refrigerato per mezzo di contenitori eutettici. Il vassoio è ideale per unire praticità d'utilizzo a efficienza e stile, andando a soddisfare le esigenze degli appassionati, degli chef e dei professionisti della ristorazione.
- D** Perforiertes Aluminiumblech 600x400 für 5 Baguettes, silikoniert  
 Sie können dieses Blech mit Eutektika-Kühlplatten kühlen. Das Blech kombiniert Benutzerfreundlichkeit mit Effizienz und Stil und ist auf die Bedürfnisse von Profiköchen, Privatköchen und Fachleuten der Gastronomie zugeschnitten.
- E** Placa perforada 600x400 mm para 5 pan, siliconada  
 Puede refrigerar esta bandeja usando almohadillas eutécticas. La bandeja está diseñada para combinar la facilidad de uso con la eficiencia y el estilo, satisfaciendo las necesidades de los chefs profesionales, chefs caseros y profesionales de la industria de servicios de alimentos.
- FR** Plaque perforée 600x400 mm à 5 pain parisien, siliconée  
 Vous pouvez réfrigérer ce plateau en utilisant des tampons eutectiques. Le plateau est conçu pour combiner la facilité d'utilisation avec l'efficacité et le style, les besoins des convenant chefs professionnels, chefs de la maison et les professionnels de l'industrie des services alimentaires.
- P** Placa perfurada 600x400 mm para 5 pães, silicone  
 Você pode refrigerar esta bandeja usando almofadas eutécticas. A bandeja foi projetada para combinar facilidade de uso com eficiência e estilo, atendendo às necessidades de chefs profissionais, chefs domésticos e profissionais do setor de food service.