



Chauffe-plats au bain-marie pour buffet h926_02

Chauffe-plats professionnel au bain-marie en acier inoxydable satiné. Capacité GN 1/2 (h 100/150), thermostat réglable jusqu'à 90°C et puissance 750W.

Le **chauffe-plats professionnel au bain-marie** est conçu pour assurer un maintien thermique constant et délicat, préservant l'intégrité organoleptique des sauces, accompagnements et plats préparés. Entièrement réalisé en **acier inoxydable satiné**, l'appareil offre une haute résistance aux contraintes mécaniques et à la corrosion, garantissant des normes d'hygiène rigoureuses et une longue opérativité dans des contextes professionnels. Grâce au système de chauffage au bain-marie, la chaleur est répartie uniformément, évitant le risque de brûlures au fond des récipients.

Caractéristiques techniques

- **Dimensions** : L 300 x P 415 x h 200 mm
- **Matériau** : Acier inoxydable satiné
- **Capacité** : Logement pour bac GN 1/2 h.100/150
- **Réglage thermique** : Thermostat réglable jusqu'à 90°C
- **Surveillance** : Voyant lumineux de contrôle du fonctionnement
- **Puissance électrique** : 750 W
- **Alimentation** : 230 V (monophasé)
- **Poids** : 4 kg
- **Remarques** : Bacs GN non inclus dans la livraison

Image purement indicative

INFORMATIONS

- **Forme** rettangolare
- **Type d'ouverture** coperchio rimovibile
- **Avantages** chauffe-plats électrique
- **puissance** 750 W
- **Hauteur en mm** 200.000000
- **Largeur en mm** 300.000000
- **Profondeur en mm** 415.000000

Chauffe-plats au bain-marie pour buffet h926_02



Chauffe-plats au bain-marie pour buffet h926_02

Forme: rectangulaire

Puissance: 750 W

Hauteur en mm: 399 mm

Largeur en mm: 401 mm

Profondeur en mm: 400 mm