



Chauffe-plats bain-marie 750 W h926_01

Chauffe-plats professionnel au bain-marie en acier inox satiné pour bacs GN 1/3. Thermostat jusqu'à 90°C et chauffage rapide de 750 W.

Le **chauffe-plats professionnel au bain-marie** est un équipement conçu pour le maintien thermique constant des sauces, accompagnements et préparations culinaires délicates. La structure en **acier inox satiné** garantit une haute résistance aux contraintes mécaniques et aux cycles de nettoyage fréquents typiques des contextes professionnels, alliant solidité constructive et esthétique fonctionnelle.

Le système fonctionne via un élément chauffant de **750 W** qui assure une montée en température rapide et une distribution uniforme de la chaleur, évitant les brûlures ou les altérations organoleptiques des aliments. La gestion opérationnelle est confiée à un **thermostat réglable** qui permet un contrôle granulaire de la température jusqu'à un maximum de **90°C**, surveillable grâce à un témoin lumineux de fonctionnement intégré.

Caractéristiques techniques

- **Matériau** : Acier inox satiné
- **Capacité de charge** : Logement pour bac GN 1/3 d'une hauteur de 100/150 mm
- **Réglage thermique** : Thermostat analogique réglable jusqu'à 90°C
- **Indicateurs** : Témoin de contrôle de l'état de fonctionnement
- **Puissance électrique** : 750 W
- **Tension d'alimentation** : 230 V
- **Poids net** : 3,5 kg

En option : Bacs GN non inclus dans la fourniture standard.

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** 215.000000
- **Profondeur en mm** 415.000000

Chauffe-plats bain-marie 750 W h926_01

Forma: rettangolare

Puissance: 750 W

Hauteur en mm: 399 mm

Largeur en mm: 401 mm

Profondeur en mm: 400 mm

