



Chauffe-plats bain-marie GN 1/1 h926_03

Chauffe-plats bain-marie professionnel en acier inox satiné, compatible GN 1/1 h.100/150, avec thermostat réglable jusqu'à 90°C et puissance 1400W.

Le **chauffe-plats bain-marie professionnel** est une solution technique conçue pour le maintien thermique constant de préparations culinaires, sauces et accompagnements. Fabriqué entièrement en **acier inox satiné** de haute qualité, cet outil est conçu pour répondre aux besoins intensifs des hôtels, établissements d'hébergement, cantines et cafétérias, garantissant la conservation des propriétés organoleptiques des aliments sans risque de brûlure grâce au chauffage indirect.

L'équipement se distingue par son efficacité opérationnelle et sa robustesse structurelle, intégrant un système de réglage précis de la température via un **thermostat mécanique**. Le design est optimisé pour accueillir des conteneurs standard Gastronorm, facilitant l'intégration dans les flux de travail professionnels existants.

Caractéristiques techniques

- **Dimensions:** L. 365 x P. 645 x h. 200 mm
- **Matériau:** acier inox satiné
- **Capacité:** compatible avec GN 1/1 (hauteur 100/150 mm)
- **Réglage de la température:** thermostat réglable jusqu'à 90°C
- **Surveillance:** témoin lumineux de contrôle du fonctionnement
- **Puissance électrique:** 1400 W
- **Voltage:** 230 V
- **Poids opérationnel:** 7 kg
- **Équipement:** bacs GN non inclus dans la livraison

Image purement indicative

INFORMATIONS

- **Forme** rettangolare
- **Avantages** chauffe-plats électrique
- **puissance** 1400 W
- **Hauteur en mm** 200.000000
- **Largeur en mm** 365.000000
- **Profondeur en mm** 645.000000



Chauffe-plats bain-marie GN 1/1 h926_03

Forme: rectangulaire

Puissance: 1400 W

Hauteur en mm: 399 mm

Largeur en mm: 401 mm

Profondeur en mm: 400 mm