



Chauffe-plats bain-marie pour GN 2/1 h926_04

Chauffe-plats professionnel au bain-marie en acier inox satiné, 695x645x200 mm. Compatible GN 2/1, thermostat réglable pour le maintien thermique.

Ce **chauffe-plats professionnel au bain-marie** est une unité conçue pour garantir l'efficacité opérationnelle dans les contextes de restauration collective, de traiteur et de cuisines professionnelles. La structure en **acier inox satiné** assure non seulement une haute résistance mécanique et à la corrosion, mais facilite les opérations de sanitisation nécessaires dans les environnements HoReCa intensifs. Grâce à sa configuration, il permet de maintenir les plats à la température de service idéale sans altérer leurs propriétés organoleptiques.

Caractéristiques techniques

- **Dimensions extérieures:** L. 695 x P. 645 x h. 200 mm
- **Matériau de construction:** Acier inox satiné de haute qualité
- **Capacité de charge:** Compatible avec bacs GN 2/1 avec hauteur 100 mm ou 150 mm
- **Réglage thermique:** Thermostat réglable jusqu'à 90°C
- **Surveillance:** Témoin de contrôle intégré pour vérifier le fonctionnement
- **Paramètres électriques:** Puissance 1400 W, Voltage 230 V
- **Poids opérationnel:** 14 kg pour une plus grande stabilité sur le plan de travail
- **Configuration:** Bacs GN non inclus dans la fourniture de base

Image purement indicative

INFORMATIONS

- **Forme** rettangolare
- **Avantages** chauffe-plats électrique
- **puissance** 1400 W
- **Hauteur en mm** 200.000000
- **Largeur en mm** 695.000000
- **Profondeur en mm** 645.000000

Chauffe-plats bain-marie pour GN 2/1 h926_04



Chauffe-plats bain-marie pour GN 2/1 h926_04

Forme: rectangulaire

Puissance: 1400 W

Hauteur en mm: 399 mm

Largeur en mm: 401 mm

Profondeur en mm: 400 mm