



Chauffe-plats vitrine 5xGN 1/3 h.40 h926_06

Chauffe-plats vitrine professionnel en acier inox satiné et verre, capacité 5 GN 1/3 h.40. Idéal pour l'exposition et le maintien des tapas.

Le **chauffe-plats vitrine** est une solution professionnelle conçue pour allier efficacité thermique et esthétique soignée, idéale pour les contextes de restauration où l'exposition du produit est fondamentale. Fabriqué en **acier inox satiné**, l'appareil garantit résistance et hygiène, tandis que la protection supérieure en **verre épais de 6 à 8 mm**, avec bord poli, offre une transparence cristalline et une sécurité structurelle élevée. Cet outil est particulièrement indiqué pour le service de "tapas" et le maintien en température de sauces et préparations culinaires nécessitant une chaleur constante et une présentation impeccable.

Le système de chauffage de **1400 W** permet une gestion thermique précise, soutenue par un **thermostat réglable jusqu'à 90°C** et un voyant lumineux de contrôle. La configuration inclut déjà l'équipement nécessaire pour une mise en service immédiate, fournissant des bacs dédiés pour optimiser les temps de mise en place.

Caractéristiques techniques

- **Dimensions** : L. 970 x P. 355 x h. 100 mm
- **Poids net** : 11 kg
- **Matériau structure** : acier inox satiné
- **Couverture** : verre trempé épaisseur 6-8 mm
- **Capacité de charge** : 5 x GN 1/3 h. 40
- **Équipement inclus** : 5 bacs GN 1/3 h. 40
- **Puissance électrique** : 1400 W
- **Alimentation** : 230 V
- **Régulation thermique** : thermostat jusqu'à 90 °C
- **Indicateurs** : voyant lumineux de contrôle

Image purement indicative

INFORMATIONS

- **Forme** rettangolare
- **Avantages** chauffe-plats électrique
- **puissance** 1400 W
- **Hauteur en mm** 100.000000
- **Largeur en mm** 970.000000
- **Profondeur en mm** 355.000000

Chauffe-plats vitrine 5xGN 1/3 h.40 h926_06

Forme: rectangulaire

Puissance: 1400 W

Hauteur en mm: 399 mm

Largeur en mm: 401 mm

Profondeur en mm: 400 mm

