



Chauffe-plats vitrine GN 4x1/3 h926_05

Chauffe-plats professionnel vitrine en acier inox et verre 6-8 mm. Capacité 4 bacs GN 1/3 h 40 mm (inclus). Thermostat réglable jusqu'à 90 °C.

Le **chauffe-plats vitrine** est un dispositif professionnel conçu pour allier l'efficacité thermique à une esthétique raffinée, ce qui en fait la solution idéale pour l'exposition et le maintien des tapas, sauces et plats chauds. La structure est réalisée en **acier inox satiné** de haute qualité, associée à une protection supérieure en **verre d'une épaisseur de 6-8 mm**, poli sur les bords pour garantir une sécurité maximale et une visibilité cristalline du contenu.

Le système de chauffage de **1200 W** permet d'atteindre rapidement la température de fonctionnement, gérée avec précision via un **thermostat réglable jusqu'à 90 °C**. Un témoin de contrôle pratique surveille constamment le fonctionnement de l'appareil, garantissant que les mets sont maintenus dans des conditions thermiques optimales pour le service.

Caractéristiques techniques

- **Dimensions** : L.795 x P. 355 x h. 100 mm
- **Capacité** : 4 bacs GN 1/3 d'une hauteur de 40 mm
- **Équipement** : 4 bacs GN 1/3 h. 40 mm inclus dans la livraison
- **Matériaux** : Acier inox satiné et verre trempé ép. 6-8 mm
- **Puissance** : 1200 W
- **Alimentation** : 230 V
- **Réglage thermique** : Thermostat analogique jusqu'à 90 °C
- **Indicateurs** : Témoin lumineux de contrôle de fonctionnement
- **Peso netto** : 9 kg

Image purement indicative

INFORMATIONS

- **Forme** rettangolare
- **Avantages** chauffe-plats électrique
- **puissance** 1200 W
- **Hauteur en mm** 100.000000
- **Largeur en mm** 795.000000
- **Profondeur en mm** 355.000000

Chauffe-plats vitrine GN 4x1/3 h926_05

Forme: rectangulaire

Puissance: 1200 W

Hauteur en mm: 399 mm

Largeur en mm: 401 mm

Profondeur en mm: 400 mm

