



Plaque chauffante avec vitrine h09176

Plaque chauffante pour aliments avec structure en acier inoxydable et demi-coupole avec double ouverture. Puissance: 600 W. Dimensions: L.100 x P.50 x h.30 cm. Thermostat réglable: +30/+90°C.

La plaque chauffante pour plats est la solution idéale pour réchauffer et garder au chaud la nourriture et les plats dans les restaurants hôtels, les buffets, les self-services, les lieux de vente à emporter. Elle est dotée d'une structure robuste en acier inoxydable, d'une demi-coupole en plexiglas avec double ouverture et d'un thermostat réglable +30/+90°C. Ce sont des matériaux facilement nettoyable et résistants.

Cet équipement respecte les normes et les indications de l'Union Européenne actuelles en vigueur.

Caractéristiques techniques:

- Dimensions: L.100 x P.50 x h.30 cm
- Structure en acier inoxydable
- Demi-coupole en plexiglas avec double ouverture
- Plage de température : environ 30°C - 90°C (réglage en continu)
- Puissance. 600 W
- Alimentation: 220 V

INFORMATIONS

- **largeur** 100 cm
- **puissance** 600 W
- **profondeur** 50 cm
- **Hauteur** 30 cm

Plaque chauffante avec vitrine h09176

Plaque chauffante avec vitrine h09176

Largeur: 100 cm

Puissance: 600 W

Profondeur: 50 cm

Hauteur: 30 cm

