



Chauffe-assiettes pour 30 plats h11034

Chauffe-assiettes professionnels avec une capacité de 30 assiettes. Puissance : 400W

Conçu pour la restauration professionnelle et hôtelière, le chauffe-assiettes permet de réchauffer et de maintenir au chaud la vaisselle, en accompagnant au mieux les aliments proposés, en garantissant dans le temps toutes leurs caractéristiques visibles de fraîcheur.

Idéale pour les petits et moyens établissements avec sa capacité de 30 assiettes, la machine est entièrement réalisée en acier inoxydable, l'alliage "vert" par excellence car il est recyclable et recyclé à l'infini et, grâce au chrome qui le compose, crée un film protecteur sur sa surface qui rend le produit inattaquable par la corrosion.

De plus, le produit devient très résistant au temps et surtout aux hautes et basses températures grâce à l'autre matériau qui le compose : l'acier.

La machine a été fabriquée conformément aux normes et directives CE en vigueur et est donc également très sûre.

Caractéristiques techniques :

- Matériau : Acier inoxydable
- Double paroi
- 1 étagère supplémentaire
- Capacité de 30 plats Ø 350 mm
- Thermostat réglable de 30° à 90°C
- Thermostat de sécurité en cas de surchauffe
- Porte réversible
- Puissance : 400 W / 230 V
- Dimensions : L.400 x P.460 x H.570 mm
- Dimensions des étagères : 360 x 354.5 x 41.8 mm
- Poids : 19 Kg

- **garantie** 1 an
- **puissance** 400 W
- **Matériau** acier inoxydable