



Chauffe-assiettes professionnels h11035

Chauffe-assiettes professionnels présentant une capacité de 60 assiettes. Puissance : 750W

Machine professionnelle chauffe-assiettes, idéale pour les hôtels de moyenne et grande taille et les établissements de restauration professionnelle.

Il peut chauffer et maintenir au chaud 60 assiettes de $\varnothing$ 350 mm, en conservant au mieux les aliments et en garantissant les caractéristiques organoleptiques les plus élevées des aliments fraîchement cuisinés.

Construite dans un matériau d'excellence : l'acier inoxydable, la machine garantit une résistance maximale à l'usure, aux agents atmosphériques ainsi qu'aux hautes et basses températures grâce à l'acier dont elle est constituée et qui lui confère toutes ses caractéristiques mécaniques.

Le matériau qui compose le produit crée également un film protecteur sur sa surface grâce au chrome qui le rend imperméable à la corrosion.

L'acier inoxydable est également un alliage non polluant et recyclable à l'infini.

Le produit est très sûr car il est fabriqué en conformité avec les règlements et directives CE en vigueur.

Caractéristiques techniques :

- Matériau : Acier inoxydable
- Double paroi
- 1 étagère supplémentaire
- Capacité de 60 assiettes, Ø 350 mm
- Thermostat réglable de 30° à 90°C
- Thermostat de sécurité en cas de surchauffe
- Porte réversible
- Puissance : 750 W / 230 V
- Dimensions : L 400 x P 460 x H 870 mm
- Poids : 25,5 Kg

INFORMATIONS

- **puissance** 750 W
- **Matériau** acier inoxydable
- **Hauteur en mm** 870.0000
- **Largeur en mm** 400.0000
- **Profondeur en mm** 460.0000



Chauffe-assiettes professionnels h11035

Puissance: 750 w

Matériau: acier inoxydable

Hauteur en mm: 399 mm

Largeur en mm: 401 mm

Profondeur en mm: 400 mm