



Plaque chauffante professionnelle h117117

Plaque de cuisson de comptoir idéale pour le service de cantine. Fonctionnement en bain-marie. Chauffée par un élément chauffant de 2 000 W. Convient pour 2 plateaux GN 1/1 de 150 mm (non inclus).

Le chauffe-plats est idéal pour les hôtels, les restaurants, les traiteurs, les cafétérias et les cantines.

Ce produit vous permettra de maintenir les aliments et les plats à la température souhaitée et de les servir chauds à vos clients.

La machine fonctionne au bain-marie et est équipée d'un thermostat numérique réglable de 30° à 90°C.

Le chauffe-plats est fabriqué en acier AISI 304, 18/10 et dispose d'un robinet de vidange.

Caractéristiques techniques :

- Réchauffeur d'aliments
- Fonctionnement : bain-marie
- Capacité des récipients GN 1/1 : 2 (non inclus)
- Profondeur maximale de la cuve : 150 mm
- Matériau : acier AISI 304, 18/10
- Robinet de vidange
- Thermostat réglable 30 °C - 90 °C
- Alimentation électrique : 230 V / 50-60 Hz / 1 ~
- Puissance totale : 2000 W
- Dimensions extérieures : 700 x 580 x h.300 mm

*Image indicative : plateaux non inclus.

INFORMATIONS

- Hauteur en mm 300.0000
- Largeur en mm 700.0000
- Profondeur en mm 580.0000

- **Type** avec robinet
- **Fonctionnement** à bain-marie
- **Numero vasche/pentole** 2

HOLITY.COM

Plaque chauffante professionnelle h117117



HOLITY.COM