



Chauffe-assiettes professionnel en acier h215135

Armopire chauffant en acier inoxydable à 3 étagères pour assiettes. Réglable manuel de la température. Capacité : 60 assiettes. Dimensions : L.350 x P.600 x h.770 mm.

L'armoire chauffante professionnelle est idéale pour les restaurants, les boulangeries et les entreprises de restauration. Elle vous permet de toujours servir un plat dans une assiette chaude, en ralentissant le refroidissement des aliments.

La construction solide en acier inoxydable se compose de 3 étagères intérieures pratiques sur rails. La surface lisse est facile à nettoyer et à désinfecter.

Pour faciliter les déplacements, la structure repose sur 4 roues. Les roues sont équipées d'une pédale pratique qui active les freins pour assurer une parfaite stabilité de la structure une fois en place.

Ce chauffe-assiettes est capable de chauffer jusqu'à 60 assiettes, grâce au système de ventilation qui permet une répartition homogène de la chaleur.

Caractéristiques techniques :

- Dimensions : L.350 x P.600 x h.770mm
- Dimensions des étagères : 290 x 435 mm
- Distance entre les étagères : 120 mm
- Structure : acier inoxydable
- 3 étagères sur rails
- 4 roues avec freins
- Réglage manuel de la température : +35°C/+85°C
- Distribution de la chaleur : ventilée
- Capacité : 60 assiettes
- Diamètre max. des plaques : 290 mm
- Poids : 24 kg

INFORMATIONS

- **Capacité** 60 assiettes

- puissance 0,8 kw
- Matériau acier inoxydable
- Hauteur en mm 770.0000
- Largeur en mm 350.0000
- Profondeur en mm 600.0000



Chauffe-assiettes professionnel en acier h215135



Chauffe-assiettes professionnel en acier h215135

Capacité: 60 piatti
 Puissance: 0,8 kw
 Matériau: acier inoxydable
 Hauteur en mm: 399 mm
 Largeur en mm: 401 mm
 Profondeur en mm: 400 mm