



Chauffe-assiettes professionnel h215160

Chauffe-assiettes pour restaurants et traiteurs. Capacité totale : 30 assiettes. température de + 5°C à + 90°C.

Chauffe-assiettes professionnel pour les restaurants, les cantines, les traiteurs et les hôtels. Cadre de porte à charnières en acier inoxydable avec 2 étagères pour un total de 15 assiettes par étagère. Le chauffe-assiettes est équipé d'un interrupteur marche/arrêt et d'une température réglable de +5°C à +90°C.

Caractéristiques techniques :

- Matériau : acier inoxydable
- 1 porte (porte à charnières à droite)
- 2 étagères pour 15 assiettes chacune
- Capacité totale : 30 assiettes - diamètre jusqu'à 30 cm
- Température : +5°C /+90°C
- Alimentation électrique : 230 V - 50 Hz
- Puissance : 0,4 kW
- Interrupteur ON/OFF
- Dimensions : 400 x 460 x h.570 mm
- Poids : 20 Kg

INFORMATIONS

- **Capacité** 30 assiettes
- **puissance** 400 W
- **Matériau** acier inoxydable
- **Hauteur en mm** 570.0000
- **Largeur en mm** 400.0000
- **Profondeur en mm** 460.0000

Chauffe-assiettes professionnel h215160



Capacité: 30 plats

Puissance: 400 W

Matériau: acier inoxydable

Hauteur en mm: 399 mm

Largeur en mm: 401 mm

Profondeur en mm: 400 mm