



Chauffe-assiettes en acier inox h215164

Chauffe-assiettes pour restaurants à 3 étages pour 60 assiettes. Dimensions : 400 x 460 x 870 mm.

La machine proposée est un produit professionnel idéal pour les restaurants, les traiteurs, les restaurants ou les cantines. Elle donne aux clients l'agréable sensation de déguster leur repas de la cuisinière à la table. Vous pouvez régler sa température de 5 à 90 degrés et l'activer grâce à un interrupteur pratique situé sur la face avant du produit (marche/arrêt). Jusqu'à 60 assiettes d'un diamètre de 30 cm peuvent être stockées sur trois étagères d'une capacité de 20 assiettes chacune.

Caractéristiques techniques :

- Dimensions : L.400 x P.460 x h.870 mm
- Structure : acier inoxydable
- 3 étagères d'une capacité de 20 assiettes chacune
- Réglage manuel de la température : +5°C/+90°C
- Ouverture de la porte à droite
- Capacité : 60 assiettes
- Diamètre max. des assiettes : 300 mm
- Poids : 27 Kg
- Puissance : 230 V - 50 Hz - 0,75 kW

INFORMATIONS

- **Capacité** 60 assiettes
- **puissance** 0.75 kw

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

HOLITY.COM

Chauffe-assiettes en acier inox h215164



Chauffe-assiettes en acier inox h215164

Capacité: 60 piatti
Puissance: 0.75 kw
Matériau: acier inoxydable
Hauteur en mm: 399 mm
Largeur en mm: 401 mm
Profondeur en mm: 400 mm

HOLITY.COM