



Chauffe-assiettes professionnel h215165

Machine chauffe-assiettes à 2 portes h215165 Dimensions : L 800 mm x P 460 mm x H 870 mm.

Ce produit est idéal pour les restaurants de plus de 60 places. Structure entièrement en acier inoxydable avec deux portes et trois étagères. Il est possible de chauffer simultanément 120 assiettes de 30 cm de diamètre. La machine permet de varier la température de 5 à 90 degrés, facilement contrôlable à l'aide d'un bouton. De plus, il est possible d'allumer et d'éteindre le produit en appuyant simplement sur l'interrupteur "On/Off".

Caractéristiques techniques :

- Matériau : acier inoxydable
- 3 étagères
- Porte à charnières
- Température : +5°C / +90°C
- Capacité : 120 assiettes de 30 cm de diamètre
- Voyant d'alimentation
- Câble d'alimentation avec fiche de sécurité
- Interrupteur ON/OFF
- Puissance : 230 V - 50 Hz - 1,5 kW
- Poids : environ 46,5 kg

INFORMATIONS

- **Capacité** 120 assiettes-
- **puissance** 1,5 kW
- **Matériau** acier inoxydable
- **Hauteur en mm** 870.0000
- **Largeur en mm** 800.0000
- **Profondeur en mm** 460.0000

Chauffe-assiettes professionnel h215165



Chauffe-assiettes professionnel h215165

Capacité: 120 plats

Puissance: 1,5 kW

Matériau: acier inoxydable

Hauteur en mm: 399 mm

Largeur en mm: 401 mm

Profondeur en mm: 400 mm