Namiti S.r.l. - P. Iva 06162571217 - N. Rea: 799272
Sede leg.: Via Cortile, 16 - 80069 Vico Equense (NA)
Sede Op.: Corso Italia, 192 - 80063 Piano di Sorrento (NA)
Email: vendite@holity.com / Tel. 0818087452

Bain-marie chauffant h21551

Plaque chauffante de comptoir à faible consommation avec thermostat réglable. Puissance : 1 kW. Température de 0 à 100 °C.

Réchaud bain-marie professionnel conçu pour simplifier le travail des restaurants, alberges et cafétérias. Construit entièrement en acier inoxydable, un matériau durable et facile à nettoyer.

La plaque chauffante de comptoir bain-marie est facile à utiliser, il suffit de placer l'appareil sur une surface plane et stable et d'y verser de l'eau de 2 ½ cm à 5 cm maximum.

Caractéristiques techniques :

- Matériau : acier
- Dimensions extérieures : L. 334 x P.540 x h.255 mm
- Dimensions intérieures : L. 305 x P.510 x h.160 mm
- Convient aux plateaux d'une profondeur maximale de 150 mm
- Connexion électrique : 230 V/ 1 Ph/ 1 kW
- Système de chauffage breveté
- Voyant lumineux
- Thermostat réglable
- Bord supérieur transparent

Le produit ne comprend pas de barquettes alimentaires, mais il est idéal pour les barquettes suivantes: 1 x GN 1/1 ; 2 x GN 1/2 ou 3 x GN 1/3 (selon la classification Gastronorm).

INFORMATIONS

- **Hauteur en mm** 255.0000
- **Largeur en mm** 334.0000
- **Profondeur en mm** 540.0000
- **Type** sans robinet
- **Fonctionnement** à bain-marie
- **Numero vasche/pentole** 1
- **garantie** 2 ans

Bain-marie chauffant h21551