



Chauffe-aliments électrique h21552

Plaque chauffante bain-marie à faible consommation. Thermostat réglable de 0 à 100°C. Equipée d'un robinet de vidange pratique. Puissance : 1000 W.

Chauffe-aliment au bain-marie professionnel conçu pour simplifier le travail des restaurants, des boulangeries et des traiteurs. Construit entièrement en acier inoxydable, un matériau durable et résistant.

Le 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 à partir de 2 ½ cm jusqu'à un maximum de 5 cm.

Le produit est doté d'un robinet de vidange pratique et commode pour faciliter le nettoyage et l'évacuation de l'eau.

Caractéristiques techniques :

- Matériau : acier
- Dimensions extérieures : L. 334 x P. 545 x h. 255 mm
- Dimensions intérieures : L. 305 x P. 510 x h. 160 mm
- Profondeur du bac à aliments jusqu'à 150 mm
- Raccordement électrique : 230 V/ 1 Ph/ 1 kW
- Système de chauffage breveté
- Voyant lumineux
- Thermostat réglable de 0 à 100 °C
- Bord supérieur transparent
- Avec robinet de vidange

Le produit ne comprend pas de barquettes alimentaires mais 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 Gastronom).

INFORMATIONS

- Hauteur en mm 255.0000
- Largeur en mm 334.0000
- Profondeur en mm 545.0000
- Type avec robinet

- **Fonctionnement** à bain-marie
- **Numero vasche/pentole** 1
- **garantie** 2 ans

HOLITY.COM

Chauffe-aliments électrique h21552

