



## Réchauffeur professionnel bain-marie h21553

Plaque de bain-marie de comptoir à faible consommation. Thermostat réglable de 0 à 100°C. Equipée de robinets de vidange.  
Dimensions : L. 69 x P. 54 x H. 23 cm

Réchauffeur de bain-marie professionnel, un outil essentiel pour une présentation parfaite des aliments et des denrées alimentaires, conçu pour simplifier le travail des hôtels et des restaurants.

Construit entièrement en acier inoxydable, un matériau résistant et durable.

Le chauffe-plats 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 facile à nettoyer grâce aux robinets de vidange pratiques qui permettent d'évacuer l'eau rapidement et facilement.

De plus, le système de chauffage est breveté pour une consommation plus faible et une durée de vie plus longue.

Caractéristiques techniques :

- Matériau : acier
- Dimensions : L. 690 x P. 540 x h. 230 mm
- Raccordement électrique : 230 V/ 1Ph/ 1,2 +1,2 kW
- Plateaux alimentaires jusqu'à 150 mm de profondeur
- Thermostat réglable de 0 à 100°C
- Voyant lumineux
- Avec robinets de vidange
- Système de chauffage breveté
- Bord supérieur transparent

Le produit ne comprend pas de barquettes alimentaires mais est idéal pour les barquettes suivantes 2 x GN 1/1 ou 4 x GN 1/2 ou 6 x GN 1/3 (selon la classification Gastronom).

## INFORMATIONS

- Hauteur en mm 230.0000
- Largeur en mm 690.0000
- Profondeur en mm 540.0000
- Type avec robinet
- Fonctionnement à bain-marie
- Numero vasche/pentole 2
- garantie 2 ans

