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

Appareil de chauffage professionnel pour bain-marie h220_229

Plaque chauffante professionnelle de comptoir pour 3 casseroles de 3,5 litres chacune. Puissance : 0,45 kW. Dimensions : L.610 x P.210 x H.320 mm

Plaque chauffante de comptoir idéale pour les cuisines professionnelles, les restaurants, les cantines, les traiteurs, les restaurants de rue et les fast-foods. Réchaud bain-marie professionnel en acier inoxydable conçu pour accueillir trois casseroles de 3,5 litres chacune.

Caractéristiques techniques :

- Matériau : acier inoxydable
- 3 compartiments pour 3 casseroles de 3,5 litres (casseroles non incluses)
- Température réglable indépendamment
- Température : 35°C - 95°C
- Puissance : 0,45 kW / 230 V/ 50-60 Hz
- Dimensions de l'appareil : L.610 x P.210 x h.320 mm
- Poids : 9 Kg

En option :

- 3 pots de 3,5 litres avec couvercle

INFORMATIONS

- **Hauteur en mm** 320.0000
- **Largeur en mm** 610.0000
- **Profondeur en mm** 210.0000
- **Type** sans robinet
- **Fonctionnement** à bain-marie
- **Numero vasche/pentole** 3

Appareil de chauffage professionnel pour bain-marie h220_229