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

Plaque de cuisson de comptoir 3xGN 1/1 h22_211

Plaque chauffante de comptoir avec 3 réservoirs séparés. Puissance : 1800W. Dimensions : L.106 x P.60 x H.24 cm

La plaque chauffante de comptoir est le produit idéal pour réchauffer les aliments lors de démonstrations gastronomiques, mais aussi lors de buffets ou pour les services de restauration qui ont besoin de solutions pratiques et mobiles pour maintenir les aliments à la bonne température. Le produit a une structure en acier inoxydable AISI 304 et est équipé de 3 cuves à double paroi pouvant contenir des bols GN jusqu'à 15 cm de profondeur (bols non inclus) avec des températures différenciées. Chaque cuve est équipée d'un robinet d'évacuation de l'eau, d'un thermostat réglable et d'un interrupteur marche/arrêt avec voyant de chauffe.

Caractéristiques techniques :

- Matériau : acier inoxydable AISI 304
- 3 x GN 1/1 avec températures différenciées
- Chauffage du bain humide par un élément chauffant situé à l'extérieur de la cuve
- Cuves séparées
- 3 x robinet de vidange de l'eau du bain-marie
- 3 x thermostat réglable +30°C+90°C
- 3 x interrupteur d'alimentation avec témoin lumineux de chauffage
- Tension secteur : 230 V, monophasé, 50-60 Hz
- Puissance : 1800 W
- Dimensions : L.106 x P.60 x H.24 cm

INFORMATIONS

- **Hauteur en mm** 240.0000
- **Largeur en mm** 1060.0000
- **Profondeur en mm** 600.0000
- **Type** avec robinet
- **Fonctionnement** à bain-marie
- **Avantages** chauffe-plats électrique
- **Numero vasche/pentole** 3

Plaque de cuisson de comptoir 3xGN 1/1 h22_211