



Chauffe-assiettes en acier inox h32105

Chauffe-assiettes professionnel avec température réglable entre 0-90°C. Capacité : 30 assiettes.

Chauffe-assiettes professionnel en acier inoxydable, idéal pour les cuisines de restaurants, les hôtels, les pizzerias, etc.

Corps en acier inoxydable ; l'élément chauffant est positionné sur toute la face arrière pour assurer une diffusion homogène de la chaleur.

Le produit dispose de 2 étagères de 325x325 mm. La porte s'ouvre de droite à gauche.

L'élément chauffant est protégé par une grille afin d'éviter tout contact direct avec les plaques. Thermostat réglable de 0 à 90°C.

Produit fabriqué en Italie.

Caractéristiques techniques :

- Puissance : W 400
- Poids : 16 Kg
- Dimensions extérieures : 400 x 410 x 550 h mm
- Dimensions intérieures : 330 x 380 x 410 h mm
- 2 étagères dim. : 325 x 325 mm
- Ouverture de la porte de droite à gauche
- Tension : 230 V
- Capacité d'assiettes : 30

INFORMATIONS

- **garantie** 1 an
- **Capacité** 30 assiettes
- **puissance** 400 W
- **Matériau** acier inoxydable