



Plaque chauffe-plats h152_39

Plaque chauffante pour aliments avec superficie en verre trempé. Adapté au plateaux de type GN 1/1 ou division.

Plaque chauffante idéale pour la restauration, les restaurants et les kiosques. Permet de maintenir les plats à la bonne température avant de les servir aux clients. Constitué d'une structure en acier inoxydable avec surface en verre trempé. Convient au contact avec les aliments et extrêmement facile à nettoyer. Equipé de température réglable et led lumineux. Assure une excellente stabilité grâce aux pieds antidérapants et une sécurité élevée grâce aux poignées latérales "cold touch".

Caractéristiques techniques:

- Matériau structure : acier inoxydable
- Matériau de surface : verre trempé
- Convient pour GN 1/1 ou divisions
- Dimensions totales : L 60 x P43 x H6.7 cm
- Taille de la zone chaude : L54 x P41 cm
- Plage de température : de 50°C à 130°C
- Tolérance (au centre) : +/- 10°C
- Données électriques : 220V-240V ~ 50hz - 400 W
- Poids : 4,2 kg
- Poignées "cold touch"
- Pieds antidérapants

INFO

- **Avantages** chauffe-plats électrique
- **puissance** 400 W
- **Hauteur en mm** 67.0000
- **Largeur en mm** 600.0000
- **Profondeur en mm** 430.0000
- **casseroles** GN 1/1

Plaque chauffe-plats h152_39

Puissance: 400 W

Hauteur mm: 399 mm

Largeur mm: 401 mm

Profondeur mm: 400 mm

Casseroles: GN 1/1

