



## Armadio scaldapiatti con due porte h83315

Scaldapiatti in acciaio inox con 2 porte, per 30 piatti Ø 32 cm. Dimensioni: L 40 x P 45 x H 57,5 cm.

Lo scaldapiatti professionale H83315 è la soluzione ideale per mantenere la qualità del servizio in strutture ricettive, ristoranti, mense e hotel. Progettato per riscaldare fino a 30 piatti contemporaneamente, consente di servire i piatti caldi su stoviglie calde, migliorando la conservazione del calore degli alimenti e la soddisfazione del cliente.

Grazie alla sua struttura compatta da tavolo, è perfetto per essere collocato in cucine professionali con spazi contenuti, mantenendo elevate prestazioni. Il vano interno, con ripiano regolabile in altezza, può contenere piatti fino a 32 cm di diametro, mentre la temperatura è regolabile da 30°C a 85°C, tramite una manopola analogica intuitiva. Una spia luminosa indica quando la temperatura desiderata è stata raggiunta.

L'apparecchio è realizzato in acciaio inox, materiale igienico e facile da pulire, che garantisce una lunga durata anche in contesti ad uso intensivo. Le due porte a battente frontali agevolano l'accesso e l'organizzazione interna dei piatti, mentre il peso contenuto (21 kg) lo rende facile da spostare in caso di necessità.

Pensato per semplificare il lavoro del personale in cucina, il modello H83315 è affidabile, pratico e conforme alle esigenze del settore Ho.Re.Ca..

Acquista ora lo scaldapiatti professionale H83315 o richiedi un preventivo personalizzato per forniture alberghiere e ristorative. Servi sempre i tuoi piatti alla temperatura perfetta!

Caratteristiche tecniche:

- Capacità: Fino a 30 piatti Ø32 cm



● **Temperatura regolabile:** Da 30°C a 85°C

● **Controllo temperatura:** Manopola analogica con spia luminosa

● **Modello:** Tipo di installazione: Da tavolo

● **Materiale struttura:** Acciaio inox

● **Dimensioni esterne:** L 40 x P 45 x H 57,5 cm

● **Dimensioni interne:** L 36 x P 36 x H 42 cm

● **Tipo di porta:** A battente

● **Numero di porte:** 2

● **Ripiani interni:** 1 griglia inclusa, regolabile in altezza

● **Tipo alimentazione:** 230V / 50Hz / 1 fase

● **Qualità del servizio.** Uno scaldapiatti da tavolo come il modello H83315 è ideale per chi ha spazi limitati, ma necessita di prestazioni elevate.

● **Peso netto:** 21 kg

● **Valore la capacità interna (in questo caso 30 piatti)** in base al volume di servizio del tuo locale. La possibilità di regolare la temperatura permette di adattare l'apparecchio a diverse preparazioni e condizioni operative. Infine, prediligi sempre prodotti in acciaio inox, più resistenti, igienici e facili da pulire, soprattutto in ambienti professionali a uso continuo.

● **Rubinetto di scarico:** No

● **Illuminazione interna:** No

● **Scaldapiatti professionali:** No, armadio scaldapiatti da tavolo, scaldapiatti 30 piatti hotel, scaldapiatti a 2 porte, attrezzatura hotel per ristoranti, scaldapiatti con temperatura regolabile.

● **Ruote:** No

● **Griglie fisse:** No

\*Immagini puramente indicative.

Benefici per l'utente:

## INFORMAZIONI

- **Mantiene:** i piatti caldi, migliorando il servizio in sala.
- **Capacità:** 30 piatti a 32 cm, ideale per portate ampie.
- **Potenza:** 400 W personalizzabile per ogni esigenza operativa.
- **Altezza in millimetri:** 575.0000 che per cucine con poco spazio.
- **Larghezza in millimetri:** 400.0000 facile da pulire.
- **Profondità in millimetri:** 450.0000

FAQ:



HOLITY.COM



HOLITY.COM



HOLITY.COM



HOLITY.COM

### Armadio scaldapiatti con due porte h83315

Capacità: 30 piatti

Potenza: 400 W

Altezza in millimetri: 575 mm

Larghezza in millimetri: 400 mm

Profondità in millimetri: 450 mm