



Armadio scaldapiatti professionale in acciaio h215135

Armadio scaldapiatti in acciaio inox con 3 ripiani. Impostazione manuale delle temperatura. Capacità 60 piatti. Dimensioni: mm 350x600x770 (LxPxh)

L'armadio scaldapiatti professionale è ideale per ristoranti, alberghi e attività di catering. Il suo utilizzo, ti consente di servire sempre un piatto caldo, rallentando il raffreddamento delle pietanze.

La solida struttura realizzata in acciaio inox è composta da 3 pratici ripiani interni su binari. La superficie liscia risulta facile da pulire e disinfettare.

Per rendere più agevole e facile gli spostamenti la struttura è poggiate su 4 ruote. Le ruote sono dotate di un pratico pedale che consente di attivare i freni, per garantire una perfetta stabilità alla struttura una volta posizionata.

Questo scaldapiatti è in grado di riscaldare fino a 60 piatti, grazie al sistema di ventilazione che consente una distribuzione uniforme del calore.

Caratteristiche tecniche:

- Dimensioni: mm 350x600x770 (LxPxH)
- Dimensioni ripiani: mm 290x435
- Distanza tra i ripiani 120 mm
- Struttura: in acciaio inox
- 3 ripiani su binari
- 4 ruote con freni
- Impostazione manuale della temperatura: +35°C/+85°C
- Distribuzione calore: ventilato
- Capacità: 60 piatti
- Diametro max piatti: 290 mm
- Peso 24 Kg

INFORMAZIONI

- **Capacità** 60 piatti
- **Potenza** 0,8 kw
- **Materiale** acciaio inox

- Altezza in millimetri 770.0000
- Larghezza in millimetri 350.0000
- Profondità in millimetri 600.0000

HOLITY.COM

Armadio scaldapiatti professionale in acciaio h215135



Armadio scaldapiatti professionale in acciaio h215135

Capacità: 60 piatti

Potenza: 0,8 kw

Materiale: acciaio inox

Altezza in millimetri: 770 mm

Larghezza in millimetri: 350 mm

Profondità in millimetri: 600 mm