



Termosistema professionale con coperchi 2 x 4 Lt h887_44

Termosistema inox con 2 vasche da 4 L, coperchi inclusi, temperatura 30 - 85 °C, regolabile su 6 livelli. Dimensioni: L 50,6 x P 31,2 x H 29,8 cm.

Il termosistema professionale H887_44 è una soluzione completa e compatta per il mantenimento in caldo di salse, zuppe, sughi e preparazioni liquide o dense, garantendo una temperatura costante e uniforme senza il rischio di bruciare il prodotto. Pensato per l'uso quotidiano in buffet, cucine professionali, mense e ristorazione self-service, questo modello offre massima praticità, sicurezza e versatilità in uno spazio contenuto.

La struttura è interamente realizzata in acciaio inox di alta qualità, incluso il serbatoio dell'acqua e i contenitori da 4 litri ciascuno (Ø215 x h 177 mm), completi di coperchio, per un totale di 8 litri di volume utile. L'elemento riscaldante integrato distribuisce il calore in modo uniforme grazie a un sistema termico ottimizzato e regolabile su 6 livelli, da circa 30 °C a 85 °C, tramite pannello analogico con manopole indipendenti per ciascuna vasca.

Dotato di piedini antiscivolo per una maggiore stabilità sul piano di lavoro, il bagnomaria include anche protezione da surriscaldamento e una spia luminosa che indica quando il riscaldamento è attivo. Il grado di protezione IPX3 lo rende adatto all'uso in ambienti professionali dove sono presenti schizzi d'acqua o umidità.

Mantieni calde le tue zuppe e salse in modo sicuro e professionale! Ordina ora il termosistema H887_44 o richiedi un'offerta personalizzata per la tua cucina o il tuo buffet.

Caratteristiche tecniche:

- Capacità utile: 2 x 4 litri (totale 8 L)
- Contenitori inclusi: sì, Ø 215 x h 177 mm con coperchi
- Temperatura regolabile: da 30 °C a 85 °C
- Controllo: analogico, 6 livelli per ogni vasca
- Potenza assorbita: 400 W
- Materiali: acciaio inox (corpo e vasche), acciaio inox 18/0

Protezione: da surriscaldamento + grado IPX3
Elemento riscaldante: integrato
Opere luminose: sì, per indicazione riscaldamento attivo
Piedini: antiscivolo
Lunghezza cavo: 1500 mm
Dimensioni: L 50,6 x P 31,2 x H 29,8 cm
Peso netto: 7,13 kg
Unità di temperatura: Celsius
Regolazione indipendente.

Benefici per l'utente:

Mini guida all'acquisto: Se gestisci un'attività con servizio caldo al banco o buffet, un termosistema a doppia vasca come l'H887_44 ti permette un'efficienza e più preparazioni alla temperatura ideale.

- Vasche: con coperchio incluse per igiene e praticità.
- Regolazione: indipendente per ogni vasca.
- Struttura compatta in acciaio inox, coperchi e fornelletti indipendenti per ciascuna vasca per una maggiore flessibilità.
- Sicuro: in ambiente umido grazie al grado di protezione IPX3.

Il sistema a 6 livelli consente una regolazione precisa, mentre la struttura inox facilita pulizia e igiene.

Assicurati sempre della sicurezza elettrica (protezione IPX) e della presenza di piedini antiscivolo per un uso stabile e sicuro.

Termosistema doppio 8 litri H887_44, termosistema per salse e zuppe inox, termosistema professionale con coperchi, riscaldatore buffet doppia vasca, termosistema horeca acciaio inox regolabile, scaldavivande da banco con termostato.

*Immagini puramente indicative.

INFORMAZIONI

- **Altezza in millimetri** 298.0000
- **Larghezza in millimetri** 506.0000
- **Profondità in millimetri** 312.0000
- **Tipologia** Senza rubinetto
- **Punti di forza** Scaldavivande elettrici
- **Numero vasche/pentole** 2

Termosistema professionale con coperchi 2 x 4 lt h887_44



HOLITY.COM



HOLITY.COM



HOLITY.COM

Termosistema professionale c coperchi 2 x 4 lt h887_44



HOLITY.COM



HOLITY.COM

Tipologia: Senza rubinetto
Numero vasche/pentole: 2
Altezza in millimetri: 298 mm
Larghezza in millimetri: 506 mm
Profondità in millimetri: 312 mm
Punti di forza: Scaldavivande elettr