



Scaldavivande a bagnomaria GN 1/1 h11020

Scaldavivande a bagnomaria professionale in acciaio inossidabile con termostato di sicurezza anti-surriscaldamento. Capacità: 1 GN 1/1.

Scaldavivande professionale a bagnomaria studiato per rendere impeccabile e al tempo stesso semplificare il lavoro di ristoranti, bar, tavole calde, negozi di alimentari e qualsiasi tipo di gastronomia. E' l'asso nella manica per rendere perfetta la presentazione del tuo piatto mostrandolo così come appena cotto in pentola o in padella. Ti consente con semplicità di preparare in anticipo le pietanze e di presentarle agli ospiti come appena uscite dal forno. Inoltre, è interamente in acciaio inox, considerato il "materiale verde" per eccellenza perchè riciclabile e riciclato all'infinito, in cui convogliano al tempo stesso le importanti caratteristiche meccaniche dell'acciaio che lo rende imperturbabile all'usura e agli agenti atmosferici così come alle altissime e bassissime temperature e la peculiarità più importante del cromo che crea un film protettivo sulla parte superficiale del prodotto che lo rende inattaccabile dalla corrosione.

Il prodotto è perfettamente conforme alle attuali normative e direttive CE in materia.

Caratteristiche tecniche :

- Materiale: Acciaio Inox
- Capacità : GN 1/1 - 150 mm di profondità
- Termostato con 5 livelli di temperatura da 0° a 90°C
- Termostato di sicurezza in caso di surriscaldamento
- Potenza : 1200 W / 230 V
- Dimensioni : L 338 x P 540 x H 248 mm
- Peso : 8 Kg

INFORMAZIONI

- Altezza in millimetri 248.0000
- Larghezza in millimetri 338.0000
- Profondità in millimetri 540.0000
- Tipologia Senza rubinetto
- Funzionamento a bagnomaria
- Numero vasche/pentole 1



HOLITY.COM

Scaldavivande a bagnomaria GN 1/1 h11020

Tipologia: Senza rubinetto

Funzionamento: a bagnomaria
: 1

Altezza in millimetri: 248 mm

Larghezza in millimetri: 338 mm

Profondità in millimetri: 540 mm

