



Scaldapiatti capacità 30 piatti h11034

Scaldapiatti professionale con capacità di 30 piatti. Potenza 400W

La macchina scaldapiatti è stata concepita per la ristorazione professionale e alberghiera, Ti permette di riscaldare e mantenere caldi i piatti accompagnando al meglio il cibo che offrono garantendogli nel tempo tutte le proprie caratteristiche visibili appena cotto.

Ideale per le piccole e medie strutture con la sua capacità di 30 piatti, la macchina è stata realizzata interamente in acciaio inox, la lega "verde" per eccellenza perchè riciclabile e riciclato all'infinito e che, grazie al cromo che lo compone, crea, sulla propria superficie, un film protettivo che rende il prodotto inattaccabile dalla corrosione.

Inoltre, il prodotto diventa resistentissimo al tempo e soprattutto alle alte e basse temperature anche grazie all'altro materiale di cui è costituito : l'acciaio.

La macchina è stata realizzata in conformità alle norme e direttive CE in materia e quindi anche molto sicura.

Caratteristiche tecniche :

- Materiale : Acciaio Inox
- Doppia parete
- 1 ripiano supplementare
- Capacità di 30 piatti Ø 350 mm
- Termostato regolabile da 30° a 90°C
- Termostato di sicurezza in caso di surriscaldamento
- Porta reversibile
- Potenza : 400 W / 230 V
- Dimensioni : L 400 x P 460 x H 570 mm
- Dimensione ripiano: 360 X 354,5 X 41,8 mm
- Peso : 19 Kg

- **Garanzia** 1 anno
- **Potenza** 400 W
- **Materiale** acciaio inox