



Piano riscaldato per alimenti h22073

Piano caldo per alimenti adatto per contenitori GN 2/1. Struttura in alluminio con superficie in vetro. Dimensioni: 66,6 x P.55x h.4 cm. Peso: 6,1 Kg.

Il piano caldo per alimenti è la soluzione ideale per riscaldare e mantenere caldi cibi e vivande. Soluzione adatta per ristoranti, pizzerie, alberghi, buffet, fast food e rosticcerie.

Struttura robusta in alluminio con piano in vetro; materiali resistenti ed estremamente igienici. Il piano riscaldante è adatto per i contenitori GN 2/1 ed è facile da pulire mediante un panno morbido e umido.

L'apparecchiatura è conforme alle norme ed alle indicazioni dell'Unione Europea attualmente in vigore.

Caratteristiche tecniche:

- Struttura in alluminio
- Superficie in vetro
- Intervallo di temperatura: circa 30°C - 95°C (regolazione continua)
- Temperatura massima 95°C
- Interruttore: ON/OFF
- Spia luminosa
- Adatto per contenitori GN 2/1 (non incluso)
- Potenza. 300 W / 230 V / 50/60 Hz
- Dimensioni: 66,6 x P.55 x h.4 cm
- Peso: 6,1 Kg

INFORMAZIONI

- **Garanzia** 1 anno
- **Larg.** 66,6 cm
- **Potenza** 300 W
- **Profondità** 55 cm
- **Altezza** 4 cm