



Scaldapiatti capacità 120 piatti h 11036

Macchina scaldapiatti professionale con capacità di 120 piatti Ø 350mm

Macchina Scaldapiatti professionale con capacità di 120 piatti ideata per le cucine delle grandi strutture (alberghi, ristoranti, catering ecc...).

Lo scaldapiatti è il vero e proprio asso nella manica per permettere ai cibi di conservare, una volta serviti, tutte le proprie caratteristiche e qualità che hanno appena cotti, riscalda e mantiene caldi i piatti nel tempo e garantisce un completo e ottimo servizio al tavolo.

Grazie alla sua composizione in acciaio inox che unisce a tutte le capacità meccaniche dell'acciaio la resistenza alla corrosione del cromo che crea una patina protettiva sulla superficie, il prodotto è una vera e propria garanzia a lungo termine, molto igienico e sicuro. Inoltre, grazie alla sua caratteristica di materiale non inquinante perchè completamente riciclabile, esso è una vero e proprio prodotto "verde" per eccellenza.

La macchina è stata realizzata in conformità a tutte le normative e direttive CE in materia.

Caratteristiche tecniche :

- Materiale : Acciaio Inox
- Doppia parete
- 1 ripiano supplementare
- Capacità di 120 piatti, Ø 350 mm
- Termostato regolabile da 30° a 90°C
- Termostato di sicurezza in caso di surriscaldamento
- Porte reversibili
- Potenza : 1 500 W / 230 V
- Dimensioni : L 800 x P 460 x H 870 mm
- Peso : 44 Kg

INFORMAZIONI

- **Potenza** 1500 W
- **Materiale** acciaio inox

Scaldapiatti capacità 120 piatti h 11036



Scaldapiatti capacità 120 piatti h 11036

Potenza: 1500 W

Materiale: acciaio inox

Altezza in millimetri: mm

Larghezza in millimetri: mm

Profondità in millimetri: mm