



Scaldapiatti professionale per 60 piatti h11035

Macchina scaldapiatti professionale con capacità di 60 piatti. Potenza 750W

Macchina scaldapiatti professionale ideale per le medie e grandi strutture alberghiere e di ristorazione professionale.

Può riscaldare e a sua volta mantenere caldi 60 piatti di \varnothing 350 mm custodendo al meglio il cibo e garantendogli le più alte caratteristiche organolettiche che le pietanze presentano appena cotte.

Costruita in un materiale d'eccellenza : l'acciaio inox, la macchina garantisce la massima resistenza all'usura, agli agenti atmosferici come anche alle alte e basse temperature grazie all'acciaio che lo compone che gli attribuisce interamente tutte le sue caratteristiche meccaniche.

Il materiale di cui è composto il prodotto inoltre. crea un film protettivo sulla sua superficie grazie al cromo che lo rende impermeabile alla corrosione.

L'acciaio inox, inoltre, è una lega non inquinante e riciclabile all'infinito.

Il prodotto è molto sicuro perchè realizzato in conformità alle attuali normative e direttive CE in materia.

Caratteristiche tecniche :

- Materiale : Acciaio Inox
- Doppia parete
- 1 ripiano supplementare

- Capacità di 60 piatti, Ø 350 mm
- Termostato regolabile da 30° a 90°C
- Termostato di sicurezza in caso di surriscaldamento
- Porta reversibile
- Potenza : 750 W / 230 V
- Dimensioni : L 400 x P 460 x H 870 mm
- Peso : 25,5 Kg

INFORMAZIONI

- **Potenza** 750 W
- **Materiale** acciaio inox
- **Altezza in millimetri** 870.0000
- **Larghezza in millimetri** 400.0000
- **Profondità in millimetri** 460.0000

Scaldapiatti professionale per 60 piatti h11035



Scaldapiatti professionale per 60 piatti h11035

Potenza: 750 W

Materiale: acciaio inox

Altezza in millimetri: 870 mm

Larghezza in millimetri: 400 mm

Profondità in millimetri: 460 mm