



Scaldapiatti in acciaio inox a 3 mensole h215164

Scaldapiatti per ristoranti a 3 mensole per 60 piatti.

Dimensioni : 400x460x870 mm

La macchina proposta è un prodotto professionale ideale per ristoranti, trattorie, osterie o tavole calde. Per dare al cliente la piacevole sensazione di gustare il proprio pasto dal fornello alla tavola. E' possibile regolare la sua temperatura dai 5 ai 90 gradi ed attivarlo grazie ad un comodo interruttore posto sulla facciata del prodotto (on/off). Possono essere riposti fino a 60 piatti con un diametro di 30cm divisi su tre mensole dalla portata di 20 piatti l'una.

Caratteristiche tecniche:

- Dimensioni: 400x460x870 mm (LxPxH)
- Struttura: in acciaio inox
- 3 ripiani dalla portata di 20 piatti l'una
- Impostazione manuale della temperatura: +5°C/+90°C
- Apertura anta a destra
- Capacità: 60 piatti
- Diametro max piatti: 300 mm
- Peso 27 Kg
- Potenza: 230 V - 50 Hz - 0,75 kW

INFORMAZIONI

- **Capacità** 60 piatti
- **Potenza** 0.75 kw
- **Materiale** acciaio inox
- **Altezza in millimetri** 870.0000
- **Larghezza in millimetri** 400.0000
- **Profondità in millimetri** 460.0000

HOLITY.COM

Scaldapiatti in acciaio inox a 3 mensole h215164



**Scaldapiatti in acciaio
inox a 3
mensole h215164**

Capacità: 60 piatti

Potenza: 0.75 kw

Materiale: acciaio inox

Altezza in millimetri: 870 mm

Larghezza in millimetri: 400 mm

Profondità in millimetri: 460 mm

HOLITY.COM