



Scaldapiatti professionale per ristorante h215160

Scalda piatti per ristoranti e servizi catering. Capacità totale: 30 piatti. Temperatura da + 5°C a + 90°C.

Scaldapiatti professionale per ristoranti, mense, catering e hotel. Struttura con porta a battente realizzata in acciaio inossidabile completa di 2 ripiani per un totale di 15 piatti a piano. Lo scaldapiatti dispone di un interruttore on/off e di temperatura regolabile da +5°C a +90°C.

Caratteristiche tecniche:

- Materiale: acciaio inossidabile
- 1 porta (porta a battente a destra)
- 2 ripiani per 15 piatti ciascuno
- Capacità totale: 30 piatti - diam. fino a 30 cm
- Temperatura +5°C /+90°C
- Alimentazione: 230 V - 50 Hz
- Potenza: 0,4 kW
- Interruttore ON/OFF
- Dimensioni: 400 x 460 x h.570 mm
- Peso: 20 Kg

INFORMAZIONI

- **Capacità** 30 piatti
- **Potenza** 400 W
- **Materiale** acciaio inox
- **Altezza in millimetri** 570.0000
- **Larghezza in millimetri** 400.0000
- **Profondità in millimetri** 460.0000

Scaldapiatti professionale per ristorante h215160

Scaldapiatti professionale per ristorante h215160

Capacità: 30 piatti

Potenza: 400 W

Materiale: acciaio inox

Altezza in millimetri: 570 mm

Larghezza in millimetri: 400 mm

Profondità in millimetri: 460 mm

