



Scaldapiatti professionale per ristorante h215165

Macchina per riscaldare i piatti a due ante h215165. Dimensioni : L 800 mm x P 460 mm x H 870 mm

Il prodotto proposto è ideale per ristoranti di più di 60 posti. Struttura interamente in acciaio inox a due ante e tre mensole. E' possibile riscaldare contemporaneamente 120 piatti di diametro 30cm. La macchina di permette di oscillare la temperatura dai 5 ai 90 gradi, gestibile facilmente attraverso una manopola. Inoltre, è possibile accendere e spegnere il prodotto semplicemente premendo l'interruttore " On/Off".

Caratteristiche tecniche:

- Materiale: acciaio inox
- 3 ripiani
- Anta battente
- Temperatura: +5°C / +90°C
- Capacità di 120 piatti con diametro 30 cm
- Spia accensione
- Cavo di alimentazione con spina di sicurezza
- Interruttore ON/OFF
- Potenza: 230 V - 50 Hz - 1,5 kW
- Peso circa 46,5 kg

INFORMAZIONI

- **Capacità** 120 piatti
- **Potenza** 1,5 kW
- **Materiale** acciaio inox
- **Altezza in millimetri** 870.0000
- **Larghezza in millimetri** 800.0000
- **Profondità in millimetri** 460.0000

Scaldapiatti professionale per ristorante h215165



Scaldapiatti professionale per ristorante h215165

Capacità: 120 piatti

Potenza: 1,5 kW

Materiale: acciaio inox

Altezza in millimetri: 870 mm

Larghezza in millimetri: 800 mm

Profondità in millimetri: 460 mm