



Scaldavivande a bagnomaria 750 W h926_01

Scaldavivande professionale a bagnomaria, in acciaio inox satinato. Dimensioni: L. 215 x P. 415 x h. 200 mm. Potenza: 750 W. Capacità: GN 1/3 h.100/150.

Lo scaldavivande professionale a bagnomaria è una soluzione eccellente per mantenere cibi, sughi e altre preparazioni culinarie alla giusta temperatura. Realizzato in acciaio inox satinato, offre una combinazione ideale di robustezza e design elegante, rendendolo perfetto per l'uso in cucine professionali e ambienti di ristorazione. La regolazione della temperatura è semplice grazie al termostato, che permette di impostare fino a 90°C, e la spia di controllo fornisce un'indicazione chiara dello stato di funzionamento del dispositivo. Con una potenza di 750 W, lo scaldavivande garantisce un riscaldamento rapido ed efficiente, mentre il voltaggio di 230 V lo rende compatibile con la maggior parte delle reti elettriche. Con un peso di 3,5 kg, questo scaldavivande è leggero e facilmente maneggevole, ideale per chi cerca praticità e affidabilità nel mantenere gli alimenti caldi in modo sicuro ed efficace. La sua capacità è di GN 1/3 h.100/150.

Caratteristiche tecniche:

- Materiale: acciaio inox satinato
- Capacità: bacinella GN 1/3 h.100/150
- Regolazione della temperatura: termostato regolabile fino a 90°C, con spia di controllo per monitorare il funzionamento
- Potenza: 750 W
- Voltaggio: 230 V
- Peso: 3,5 kg
- Vasche GN non incluse nella fornitura

*Immagine puramente indicativa.

INFORMAZIONI

- **Forma** rettangolare
- **Tipo Apertura** coperchio rimovibile
- **Punti di forza** Scaldavivande elettrici
- **Potenza** 750 W
- **Altezza in millimetri** 200.0000
- **Larghezza in millimetri** 215.0000
- **Profondità in millimetri** 415.0000



Scaldavivande a bagnomaria 750 W h926_01

Forma: rettangolare

Potenza: 750 W

Altezza in millimetri: 200 mm

Larghezza in millimetri: 215 mm

Profondità in millimetri: 415 mm

Punti di forza: Scaldavivande elettrici