



## Scaldavivande a bagnomaria GN 1/1 h926\_03

Scaldavivande professionale a bagnomaria, in acciaio inox satinato. Dimensioni: L. 365 x P. 645 x h. 200 mm. Potenza: 1400 W. Capacità: GN 1/1 h.100/150.

Lo scaldavivande a bagnomaria professionale, realizzato in pregiato acciaio inox satinato, è progettato per garantire il perfetto mantenimento in caldo di cibi e sughi in ambienti come hotel, alberghi e tavole calde. Con dimensioni di 365 x 645 x 200 mm, offre una capacità di GN 1/1 h.100/150, rendendolo adatto a diverse esigenze di servizio. La regolazione della temperatura, tramite un termostato regolabile fino a 90°C, è accompagnata da una spia di controllo per un monitoraggio preciso del funzionamento. Con una potenza di 1400 W e un voltaggio di 230 V, questo scaldavivande, dal peso di 7 kg, combina efficienza e robustezza per un utilizzo professionale affidabile.

### Caratteristiche tecniche:

- Dimensioni: L. 365 x P. 645 x h. 200 mm
- Materiale: acciaio inox satinato
- Capacità: GN 1/1 h.100/150
- Regolazione della temperatura: termostato regolabile fino a 90°C, con spia di controllo per monitorare il funzionamento
- Potenza: 1400 W
- Voltaggio: 230 V
- Peso: 7 kg
- Vasche GN non incluse nella fornitura

\*Immagine puramente indicativa.

## INFORMAZIONI

- **Forma** rettangolare
- **Punti di forza** Scaldavivande elettrici
- **Potenza** 1400 W
- **Altezza in millimetri** 200.0000
- **Larghezza in millimetri** 365.0000
- **Profondità in millimetri** 645.0000

## Scaldavivande a bagnomaria GN 1/1 h926\_03



### Scaldavivande a bagnomaria GN 1/1 h926\_03

---

Forma: rettangolare

Potenza: 1400 W

Altezza in millimetri: 200 mm

Larghezza in millimetri: 365 mm

Profondità in millimetri: 645 mm

Punti di forza: Scaldavivande elettrici