



Scaldavivande a bagnomaria h21551

Tavola calda da banco a basso consumo con termostato regolabile. Potenza: 1 kW. Temperatura da 0 a 100 °C.

Scaldavivande professionale a bagnomaria studiato per semplificare il lavoro di ristoranti, alberghi e tavole calde. Costruito interamente in acciaio inox, materiale resistente, duraturo nel tempo e facile da pulire.

La tavola calda da banco a bagnomaria è facile da usare, basta posizionare l'apparecchiatura su una superficie piana e stabile e versare l'acqua all'interno da 2 ½ cm fino a un massimo di 5 cm.

Caratteristiche tecniche:

- Materiale: acciaio
- Dimensioni esterne: L. 334 x P.540 x h.255 mm
- Dimensioni interne: L. 305 x P.510 x h.160 mm
- Adatto per teglie con profondità fino a 150 mm
- Collegamento elettrico: 230 V/ 1 Ph/ 1 kW
- Sistema di riscaldamento brevettato
- Spia luminosa
- Termostato regolabile
- Bordo superiore trasparente

Il prodotto non include le vaschette per alimenti ma è ideale per le seguenti vaschette 1 GN 1/1; 2 x GN 1/2 oppure 3 x GN 1/3 (in base alla classificazione Gastronorm).

INFORMAZIONI

- **Altezza in millimetri** 255.0000
- **Larghezza in millimetri** 334.0000
- **Profondità in millimetri** 540.0000
- **Tipologia** Senza rubinetto
- **Funzionamento** a bagnomaria
- **Numero vasche/pentole** 1
- **Garanzia** 2 anni



Scaldavivande a bagnomaria h21551

Tipologia: Senza rubinetto

Funzionamento: a bagnomaria

: 1

Garanzia: 2 anni

Altezza in millimetri: 255 mm

Larghezza in millimetri: 334 mm

Profondità in millimetri: 540 mm