



Scaldavivande a bagnomaria professionale h21553

Tavola calda da banco bagnomaria a basso consumo. Termostato regolabile da 0 a 100°C. Dotato di rubinetti di scarico.
Dimensioni: L. 69 x P. 54 x h. 23 cm.

Scaldavivande professionale a bagnomaria strumento chiave per rendere perfetta la presentazione di cibi e vivande, studiato per semplificare il lavoro di alberghi e ristoranti.

Costruito interamente in acciaio inox, materiale resistente e duraturo nel tempo.

Lo scaldavivande 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.

Il prodotto è facile da pulire grazie ai comodi e pratici rubinetti di scarico che permette una rapida e veloce rimozione dell'acqua.

Inoltre, il sistema di riscaldamento è brevettato per minori consumi e maggiore durata nel tempo.

Caratteristiche tecniche:

- Materiale: acciaio
- Dimensioni: L. 690 x P. 540 x h. 230 mm
- Collegamento elettrico: 230 V/ 1Ph/ 1,2 +1,2 kW
- Vaschette per alimenti con profondità massima fino a 150 mm
- Termostato regolabile da 0 a 100°C
- Spia luminosa
- Con rubinetti di scarico
- Sistema di riscaldamento brevettato
- Bordo superiore trasparente

Il prodotto non include le vaschette per alimenti ma è ideale per le seguenti vaschette 2 x GN 1/1 oppure 4 x GN 1/2 oppure 6 x GN 1/3 (in base alla classificazione Gastronorm).

INFORMAZIONI

- Altezza in millimetri 230.0000
- Larghezza in millimetri 690.0000
- Profondità in millimetri 540.0000

- **Tipologia** con rubinetto
- **Funzionamento** a bagnomaria
- **Numero vasche/pentole** 2
- **Garanzia** 2 anni

HOLITY.COM

Scaldavivande a bagnomaria professionale h21553

Scaldavivande a bagnomaria professionale h21553

Tipologia: con rubinetto

Funzionamento: a bagnomaria

: 2

Garanzia: 2 anni

Altezza in millimetri: 230 mm

Larghezza in millimetri: 690 mm

Profondità in millimetri: 540 mm



HOLITY.COM