



Scaldavivande a vetrina 6xGN 1/3 h.40 h926_07

Scaldavivande a vetrina in acciaio inox con vasche GN. Capacità: 6xGN 1/3 h.40. Dimensioni: L. 1145 x P. 355 x h. 100 mm. Potenza: 1600 W.

Lo scaldavivande a vetrina è una soluzione elegante e funzionale, realizzata in acciaio inox satinato e vetro di spessore tra 6 e 8 mm. Ideale soprattutto per la presentazione e il mantenimento al caldo delle tapas, questo dispositivo è progettato per mantenere cibi, sughi e altre preparazioni culinarie alla temperatura ideale. Con una capacità di sei contenitori GN 1/3 con altezza di 40 mm, offre ampio spazio per diverse pietanze. La temperatura può essere regolata tramite un termostato fino a 90 °C, garantendo un controllo preciso del calore, mentre una spia di controllo consente di monitorare facilmente il funzionamento. Con una potenza di 1600 W e un voltaggio di 230 V, questo scaldavivande è potente e efficiente. Inoltre, i sei contenitori GN 1/3 con altezza di 40 mm sono inclusi nella fornitura, rendendo questo dispositivo pronto all'uso fin da subito.

Caratteristiche tecniche:

- Dimensioni: L. 1145 x P. 355 x h. 100 mm
- Peso netto: 13 kg
- Materiale di realizzazione: acciaio inox satinato
- Vetro sp. 6-8 mm
- Capacità: 6xGN 1/3 h.40
- Vasche GN 6 x 1/3 h. 40 incluse nella fornitura
- Potenza: 1600 W
- Alimentazione: 230 V
- Termostato fino a 90 °C
- Spia di controllo

*Immagine puramente indicativa.

INFORMAZIONI

- **Forma** rettangolare
- **Punti di forza** Scaldavivande elettrici
- **Potenza** 1600 W
- **Altezza in millimetri** 100.0000
- **Larghezza in millimetri** 1145.0000
- **Profondità in millimetri** 355.0000

Scaldavivande a vetrina 6xGN 1/3 h.40 h926_07



Forma: rettangolare

Potenza: 1600 W

Altezza in millimetri: 100 mm

Larghezza in millimetri: 1145 mm

Profondità in millimetri: 355 mm

Punti di forza: Scaldavivande elettrici