



## Scaldavivande elettrico a bagnomaria h21552

Tavola calda bagnomaria a basso consumo. Termostato regolabile da 0 a 100°C. Dotato di pratico rubinetto di scarico. Potenza: 1000 W.

Scaldavivande professionale a bagnomaria studiato per semplificare il lavoro di ristoranti, alberghi e catering. 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 dispone di comodo e pratico rubinetto di scarico per facilitare la pulizia e la rimozione dell'acqua.

Caratteristiche tecniche:

- Materiale: acciaio
- Dimensioni esterne: L. 334 x P. 545 x h. 255 mm
- Dimensioni interne: L. 305 x P. 510 x h. 160 mm
- Profondità vaschetta alimenti fino a 150 mm
- Collegamento elettrico: 230 V/ 1 Ph/ 1 kW
- Sistema di riscaldamento brevettato
- Spia luminosa
- Termostato regolabile da 0 a 100°C
- Bordo superiore trasparente
- Con rubinetto di scarico

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

- **Altezza in millimetri** 255.0000
- **Larghezza in millimetri** 334.0000
- **Profondità in millimetri** 545.0000
- **Tipologia** con rubinetto
- **Funzionamento** a bagnomaria
- **Numero vasche/pentole** 1
- **Garanzia** 2 anni

**HOLITY.COM**

Scaldavivande elettrico a bagnomaria h21552



### Scaldavivande elettrico a bagnomaria h21552

Tipologia: con rubinetto

Funzionamento: a bagnomaria

: 1

Garanzia: 2 anni

Altezza in millimetri: 255 mm

Larghezza in millimetri: 334 mm

Profondità in millimetri: 545 mm