



Scaldavivande professionale da 6,5 lt h220_401

Scaldavivande elettrico 6,5 litri con pentola in ceramica e controllo elettronico. Dimensioni: L 41 x P 29,5 x H 24 cm.

Lo scaldavivande professionale H220_401 è la soluzione perfetta per il mantenimento a temperatura controllata di alimenti nei contesti del settore Horeca, come ristoranti, catering, mense, buffet, hotel e banchi self-service. Grazie alla sua capacità di 6,5 litri, è ideale per servire zuppe, salse, sughi, minestre e pietanze calde, mantenendole alla temperatura ideale per lunghi periodi.

L'apparecchio è dotato di riscaldamento elettrico con potenza di 0,32 kW e controllo della temperatura su 3 livelli, per una regolazione precisa tra i 20°C e 96°C. Il controllo elettronico garantisce un funzionamento affidabile e costante, con spia luminosa di funzionamento per un monitoraggio semplice.

La pentola interna è in ceramica, materiale che assicura distribuzione uniforme del calore, ed è rimovibile, facilitando le operazioni di pulizia e riempimento. Il coperchio trasparente con maniglia termoisolata consente di controllare visivamente lo stato del cibo senza doverlo aprire, riducendo la dispersione di calore.

La struttura esterna è realizzata in alluminio resistente, con un design compatto e professionale nelle tonalità argento e nero. Il dispositivo è leggero (solo 5,7 kg) ma stabile, e si adatta perfettamente anche a spazi di lavoro ristretti o a postazioni mobili.

Migliora il servizio e mantieni i tuoi piatti sempre alla giusta temperatura con lo scaldavivande professionale H220_401! Richiedi ora il tuo preventivo per forniture professionali nel settore Horeca.

Caratteristiche tecniche:

- Capacità contenitore: 6,5 litri
- Materiale pentola interna: Ceramica, rimovibile
- Materiale struttura: Alluminio

Quantità ●
palpatina ●
dier ●
brunzibile ●
placioso ●
in pastore ●
Buffalo ●
lira dello ●
plattiglo ●
Gimnastre ●
koppie ●
pays et za ●
peritavoli ●
Sedottatur ●
profess ●
fiutabile ●
laporta ●
faccilmen ●
sernoimp ●
iard

Alimentazione Tipo di riscaldamento: Elettrico

Controllo temperatura: Elettronico, 3 livelli

Intervallo temperatura: Da 20°C a 96°C

Modello Tensione: 230 V

lastra, Potenza assorbita: 0,32 kW

Frequency: 50/60 Hz

Coperchio: Trasparente con maniglia isolata termicamente

Colore: Argento/Nero

Dimensioni : L 41 x P 29,5 x H 24 cm

Peso: 5,7 kg

Miniguida all'acquisto. Quando

riscaldamento, la regolazione della temperatura e la facilità di pulizia.

La pentola in ceramica del modello HZZO_401 garantisce un calore uniforme, mentre il controllo elettronico e i materiali professionali assicurano prestazioni affidabili anche durante il servizio continuo.

Perfetto per chi cerca versatilità, igiene e praticità in un solo strumento da cucina.

Pentola: in ceramica per una distribuzione del calore uniforme.

Regolazione precisa della temperatura su tre livelli.

Facile: da pulire grazie al contenitore estraibile.

Compatto, leggero, adatto anche a piccoli spazi di lavoro.

*Immagini puramente indicative.

INFORMAZIONI

FAQ:

- **Forma** rotonda
- **Tipo Apertura** coperchio rimovibile
- **Punti di forza** Scaldavivande elettrici
- **Altezza in millimetri** 240.0000
- **Larghezza in millimetri** 410.0000
- **Profondità in millimetri** 295.0000



HOLITY.COM



HOLITY.COM

Scaldavivande professionale da 6,5 lt h220_401

Forma: rotonda

Tipo Apertura: coperchio rimovibile

Altezza in millimetri: 240 mm

Larghezza in millimetri: 410 mm

Profondità in millimetri: 295 mm

Punti di forza: Scaldavivande elettrici



HOLITY.COM