



Scaldavivande professionale elettrico con GN 1/1 h152_38

Scaldavivande professionale elettrico GN 1/1 in acciaio, potenza 800W e temperatura regolabile 30-85°C, ideale per il mantenimento a caldo nei buffet.

Lo **scaldavivande professionale elettrico** (chafing dish) è un'attrezzatura progettata per il mantenimento termico costante delle pietanze in contesti di ristorazione professionale e banchettistica. Grazie al sistema di riscaldamento elettrico, garantisce una gestione sicura e precisa del calore, eliminando la necessità di combustibili liquidi o gel, rendendolo ideale per ambienti chiusi e servizi buffet prolungati.

Caratteristiche tecniche

- **Capacità vasca:** Massimo 13 litri.
- **Inclusione:** Fornito con teglia GN 1/1, profondità 65 mm e spessore 0,8 mm.
- **Compatibilità:** Alloggiamento per contenitori GN 1/1 o relative divisioni, con profondità massima fino a 100 mm.
- **Regolazione termica:** Termostato regolabile con range di temperatura da 30°C a 85°C.
- **Comandi:** Interruttore ON/OFF integrato con spia luminosa di controllo per monitoraggio operativo.
- **Dati elettrici:** Alimentazione 220V-240V ~ 50Hz, potenza assorbita 800W.
- **Dimensioni ingombro:** 55 x 36 x 35 (H) cm.
- **Peso:** 4 kg, per una facile movimentazione.

Optional:

- Coperchio roll top realizzato in polycarbonato BPA free, dimensioni 53 x 34,5 x 16,5 cm, per una protezione igienica ottimale e facile accesso.

Immagine puramente indicativa

INFORMAZIONI

- **Forma** rettangolare
- **Tipo Apertura** coperchio roll top
- **Punti di forza** Scaldavivande elettrici
- **Materiale** acciaio
- **Potenza** 800 W

Scaldavivande professionale elettrico con GN 1/1 h152_38



HOLITY.COM



HOLITY.COM



HOLITY.COM



HOLITY.COM

Scaldavivande professionale elettrico con GN 1/1 h152_38

: rettangolare

: coperchio roll top

Potenza: 800 W

Altezza in millimetri: mm

Larghezza in millimetri: mm

Profondità in millimetri: mm

Punti di forza: Scaldavivande elettrici