



Scaldavivande professionale GN 2/3 h887_15

Scaldavivande professionale in acciaio inox satinato, GN 2/3 da 6 lt. Coperchio con freno ad attrito per buffet e servizi di ristorazione collettiva.

Lo **scaldavivande professionale** rappresenta una soluzione affidabile per il mantenimento termico delle pietanze durante il servizio. Progettato per rispondere alle esigenze di **hotel, ristoranti, mense e tavole calde**, questo strumento è ottimizzato per contesti di self-service e buffet. La struttura è interamente realizzata in **acciaio inossidabile** con finitura satinata, garantendo resistenza meccanica e igiene. L'elemento distintivo è il **coperchio con freno ad attrito**, che permette di stabilizzare l'apertura in qualsiasi posizione desiderata, migliorando l'ergonomia per l'utente finale. La manutenzione è agevolata dalla possibilità di rimuovere il coperchio e la vasca dell'acqua, assicurando cicli di pulizia rapidi e profondi.

Caratteristiche tecniche

- **Materiale:** acciaio inossidabile di alta qualità
- **Finitura:** satinata antiriflesso
- **Dimensioni totali:** L. 39,5 x P. 43 x H. 29 cm
- **Sistema di chiusura:** coperchio con fermo a frizione e removibile
- **Sistema di riscaldamento:** a bagnomaria tramite vasca per acqua removibile
- **Alimentazione:** contenitore specifico per combustibile solido/gel
- **Capacità volumetrica:** 6 litri
- **Compatibilità inserti:** teglia GN 2/3 con profondità 65 mm
- **Peso operativo:** 6,04 Kg

Immagine puramente indicativa

INFORMAZIONI

- **Forma** quadrata
- **Tipo Apertura** coperchio basculante
- **Punti di forza** Scaldavivande a Combustibile
- **Altezza in millimetri** 290.000000
- **Larghezza in millimetri** 395.000000
- **Profondità in millimetri** 430.000000



HOLITY.COM



HOLITY.COM

Scaldavivande professionale GN 2/3 h887_15

: quadrata

: coperchio basculante

Altezza in millimetri: 290 mm

Larghezza in millimetri: 395 mm

Profondità in millimetri: 430 mm

Punti di forza: Scaldavivande a Combustibile



HOLITY.COM