



Tavola calda a bagnomaria per mense h117116

Scaldavivande per mense con rubinetto di scarico. Termostato digitale regolabile 30°-90°C. Idoneo per vaschetta GN 1/1 di 150 mm non compresa.

Scaldavivande a bagnomaria ideale per attività di catering, mense, tavole calde e ristorazione collettiva per mantenere cibi e pietanze alla temperatura desiderata e servirle sempre calde ai propri clienti.

Lo scaldavivande è dotato di rubinetto di scarico e di termostato digitale regolabile da 30°-90°C.

Il prodotto è realizzato interamente in acciaio inossidabile AISI 304, 18/10.

Caratteristiche tecniche:

- Bagnomaria da tavolo
- Materiale: acciaio inox AISI 304, 18/10
- Rubinetto di scarico
- Termostato digitale regolabile da 30°- 90°C
- Capacità recipienti GN 1/1: 1 (non inclusa)
- Profondità massima vasche: 150 mm
- Alimentazione elettrica: 230 V / 50-60 Hz / 1 ~
- Potenza Totale: 2000 W
- Dimensioni esterne: 590 x 430 x h.300 mm

*Immagine indicativa: vaschetta non inclusa.

INFORMAZIONI

- Altezza in millimetri 300.0000
- Larghezza in millimetri 590.0000
- Profondità in millimetri 430.0000

- **Tipologia** con rubinetto
- **Funzionamento** a bagnomaria
- **Numero vasche/pentole** 1



Tavola calda a bagnomaria per mense h117116

Tavola calda a bagnomaria per mense h117116

Tipologia: con rubinetto
Funzionamento: a bagnomaria
Numero vasche/pentole: 1
Altezza in millimetri: 300 mm
Larghezza in millimetri: 590 mm
Profondità in millimetri: 430 mm

