



Tavola calda professionale h117117

Tavola calda da banco ideale per servizio mensa. Funzionamento a bagnomaria. Riscaldamento con resistenza da 2.000 W. Idoneo per 2 vaschette GN 1/1 di 150mm (non incluse).

Lo scaldavivande è perfetto per essere utilizzato presso alberghi, ristoranti, catering, tavole calde o per servizi mensa.

Il prodotto permetterà di mantenere cibi e pietanze alla temperatura desiderata e servirle calde ai propri clienti.

Il macchinario opera tramite funzionamento a bagnomaria ed è dotato di termostato digitale regolabile 30°- 90°C.

Lo scaldavivande è realizzato in acciaio AISI 304,18/10 e presenta rubinetto di scarico.

Caratteristiche tecniche:

- Scaldavivande
- Funzionamento: a bagnomaria
- Capacità recipienti GN 1/1: 2 (non inclusi)
- Profondità massima vasche: 150 mm
- Materiale: acciaio AISI 304, 18/10
- Rubinetto di scarico
- Termostato regolabile 30 °C - 90 °C
- Alimentazione elettrica: 230 V / 50-60 Hz / 1 ~
- Potenza totale: 2000 W
- Dimensioni esterne: 700 x 580 x h.300 mm

*Immagine indicativa: vaschette non incluse.

INFORMAZIONI

- Altezza in millimetri 300.0000

- **Larghezza in millimetri** 700.0000
- **Profondità in millimetri** 580.0000
- **Tipologia** con rubinetto
- **Funzionamento** a bagnomaria
- **Numero vasche/pentole** 2



Tavola calda professionale h117117

Tavola calda professionale h117117

Tipologia: con rubinetto

Funzionamento: a bagnomaria

Numero vasche/pentole: 2

Altezza in millimetri: 300 mm

Larghezza in millimetri: 700 mm

Profondità in millimetri: 580 mm

