



Calentador de platos al baño maría 750 W h926_01

Calentador de platos profesional al baño maría en acero inoxidable satinado para cubetas GN 1/3. Termostato hasta 90°C y calentamiento rápido de 750 W.

El **calentador de platos profesional al baño maría** es un equipo diseñado para el mantenimiento térmico constante de salsas, guarniciones y preparaciones culinarias delicadas. La estructura en **acero inoxidable satinado** garantiza una elevada resistencia a los esfuerzos mecánicos y a los ciclos de limpieza frecuentes típicos de los contextos profesionales, combinando solidez constructiva y una estética funcional.

El sistema funciona mediante un elemento calefactor de **750 W** que asegura una rápida puesta en régimen y una distribución uniforme del calor, previniendo quemaduras o alteraciones organolépticas de los alimentos. La gestión operativa se confía a un **termostato regulable** que permite un control granular de la temperatura hasta un máximo de **90°C**, monitorizable a través de una luz indicadora de funcionamiento integrada.

Características técnicas

- **Material:** Acero inoxidable satinado
- **Capacidad de carga:** Alojamiento para cubeta GN 1/3 con altura 100/150 mm
- **Regulación térmica:** Termostato analógico regulable hasta 90°C
- **Indicadores:** Luz de control del estado de funcionamiento
- **Potencia eléctrica:** 750 W
- **Tensión de alimentación:** 230 V
- **Peso neto:** 3,5 kg

Opcional: Cubetas GN no incluidas en el suministro estándar.

Imagen puramente indicativa

INFORMACIÓN

- **Forma** Rectangular
- **Tipo Apertura** tapa removible
- **Puntos de fuerza** Calentador de alimentos eléctrico
- **Potencia** 750 W
- **Altura en milímetros** 200.000000
- **Ancho en milímetros** 215.000000
- **Profundidad en mm** 415.000000



Calentador de platos al baño maría 750 W h926_01

: rettangolare

: 750 W

Altura en milímetros: 399 mm

Ancho en milímetros: 401 mm

Profundidad en mm: 400 mm