



Calentador de platos al baño maría para buffet h926_02

Calentador de platos al baño maría profesional en acero inoxidable satinado. Capacidad GN 1/2 (h 100/150), termostato ajustable hasta 90°C y potencia 750W.

El **calentador de platos profesional al baño maría** está diseñado para asegurar un mantenimiento térmico constante y delicado, preservando la integridad organoléptica de salsas, guarniciones y preparados listos. Realizado íntegramente en **acero inoxidable satinado**, el dispositivo ofrece una elevada resistencia a las tensiones mecánicas y a la corrosión, garantizando estándares higiénicos rigurosos y una larga operatividad en contextos profesionales. Gracias al sistema de calentamiento al baño maría, el calor se distribuye uniformemente, evitando el riesgo de quemaduras en el fondo de los contenedores.

Características técnicas

- **Dimensiones:** L 300 x P 415 x h 200 mm
- **Material:** Acero inoxidable satinado
- **Capacidad:** Alojamiento para cubeta GN 1/2 h.100/150
- **Regulación térmica:** Termostato ajustable hasta 90°C
- **Monitoreo:** Luz indicadora de control de funcionamiento
- **Potencia eléctrica:** 750 W
- **Alimentación:** 230 V (monofásica)
- **Peso:** 4 kg
- **Notas:** Cubetas GN no incluidas en el suministro

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** 300.000000
- **Profundidad en mm** 415.000000

Calentador de platos al baño maría para buffet h926_02



Calentador de platos al baño maría para buffet h926_02

: rettangolare

: 750 W

Altura en milímetros: 399 mm

Ancho en milímetros: 401 mm

Profundidad en mm: 400 mm