



Calentador de platos de vitrina 6xGN 1/3 h.40 h926_07

Calentador de platos de vitrina en acero inoxidable y vidrio (1145 mm). Incluye 6 cubetas GN 1/3. Ideal para la exposición térmica profesional de tapas y salsas.

El **calentador de platos de vitrina** representa una solución profesional que combina elegancia estética y rigor funcional. Fabricado con una estructura de **acero inoxidable satinado** y cristales de protección con un grosor variable entre **6 e 8 mm**, este dispositivo está concebido específicamente para la exposición y el mantenimiento de la temperatura de tapas, preparaciones calientes y salsas. Gracias a su configuración horizontal, permite poner en valor el producto gastronómico manteniéndolo a la temperatura de servicio óptima para su consumo inmediato.

Características técnicas

- **Dimensiones externas:** L 1145 x P 355 x H 100 mm
- **Material de la estructura:** Acero inoxidable satinado
- **Componentes transparentes:** Vidrio con espesor de 6-8 mm
- **Capacidad de carga:** 6 contenedores GN 1/3 (altura 40 mm)
- **Equipamiento:** 6 cubetas GN 1/3 h 40 mm incluidas en el suministro
- **Regulación térmica:** Termostato analógico hasta 90 °C
- **Sistemas de control:** Luz indicadora de funcionamiento
- **Rendimiento eléctrico:** Potencia 1600 W / Voltaje 230 V
- **Peso neto:** 13 kg

Imagen puramente indicativa

INFORMACIÓN

- **Forma** Rectangular
- **Puntos de fuerza** Calentador de alimentos eléctrico
- **Potencia** 1600 W
- **Altura en milímetros** 100.000000
- **Ancho en milímetros** 1145.000000
- **Profundidad en mm** 355.000000

Calentador de platos de vitrina 6xGN 1/3 h.40 h926_07

**Calentador de platos
de vitrina 6xGN
1/3 h.40 h926_07**



: rettangolare

: 1600 W

Altura en milímetros: 399 mm

Ancho en milímetros: 401 mm

Profundidad en mm: 400 mm