



Calentador de platos de vitrina 8xGN 1/3 h.40 h926_08

Calentador de platos de vitrina en acero inoxidable satinado, capacidad para 8 cubetas GN 1/3 h.40, para mantenimiento y servicio en caliente profesional hasta 90 °C.

El **calentador de platos de vitrina** es una solución profesional diseñada para combinar la exposición estética del producto con la eficiencia térmica necesaria en el sector de la restauración. Caracterizado por una robusta **estructura de acero inoxidable satinado**, el aparato garantiza resistencia a la oxidación y una larga vida operativa. La protección superior corre a cargo de una **vitrina de vidrio con un espesor de 6-8 mm**, acabada con un pulido de borde brillante perimetral, que garantiza la máxima seguridad y una visibilidad óptima de los platos. Esta herramienta es ideal para el servicio de tapas y para mantener a la temperatura de servicio correcta salsas, guarniciones y preparaciones calientes, facilitando las operaciones de emplatado rápido.

Características técnicas

- **Dimensiones:** L.1495 x P. 355 x h. 100 mm
- **Peso neto:** 19 kg
- **Material:** Acero inoxidable satinado
- **Cobertura:** Vidrio templado de 6-8 mm de espesor con pulido perimetral
- **Capacidad:** 8 cubetas GN 1/3 h.40 mm
- **Equipamiento:** 8 cubetas GN 1/3 h.40 incluidas en el suministro
- **Potencia:** 2000 W
- **Alimentación:** 230 V
- **Regulación térmica:** Termostato regulable hasta 90 °C
- **Indicadores:** Luz de control de funcionamiento

Imagen puramente indicativa

INFORMACIÓN

- **Forma** Rectangular
- **Puntos de fuerza** Calentador de alimentos eléctrico
- **Potencia** 2000 W
- **Altura en milímetros** 100.000000
- **Ancho en milímetros** 1495.000000
- **Profundidad en mm** 355.000000

Calentador de platos de vitrina 8xGN 1/3 h.40 h926_08

**Calentador de platos
de vitrina 8xGN
1/3 h.40 h926_08**



: rettangolare

: 2000 W

Altura en milímetros: 399 mm

Ancho en milímetros: 401 mm

Profundidad en mm: 400 mm