



Calentador de platos profesional GN 2/3 h887_15

Calentador de platos profesional en acero inoxidable satinado, GN 2/3 de 6 l. Tapa con freno de fricción para buffet y servicios de restauración colectiva.

El **calentador de platos profesional** representa una solución fiable para el mantenimiento térmico de los platos durante el servicio. Diseñado para responder a las necesidades de **hoteles, restaurantes, comedores y cafeterías**, este instrumento está optimizado para contextos de autoservicio y buffet. La estructura está íntegramente realizada en **acero inoxidable** con acabado satinado, garantizando resistencia mecánica e higiene. El elemento distintivo es la **tapa con freno de fricción**, que permite estabilizar la apertura en cualquier posición deseada, mejorando la ergonomía para el usuario final. El mantenimiento se ve facilitado por la posibilidad de retirar la tapa y la cuba de agua, asegurando ciclos de limpieza rápidos y profundos.

Características técnicas

- **Material:** acero inoxidable de alta calidad
- **Acabado:** satinado antirreflectante
- **Dimensiones totales:** L. 39,5 x P. 43 x H. 29 cm
- **Sistema de cierre:** tapa con freno de fricción y extraíble
- **Sistema de calentamiento:** al baño maría mediante cuba de agua extraíble
- **Alimentación:** contenedor específico para combustible sólido/gel
- **Capacidad volumétrica:** 6 litros
- **Compatibilidad de cubetas:** bandeja GN 2/3 con profundidad de 65 mm
- **Peso operativo:** 6,04 kg

Imagen puramente indicativa

INFORMACIÓN

- **Forma** Cuadrado
- **Tipo Apertura** tapa oscilante
- **Puntos de fuerza** Calentador de alimentos con combustible
- **Altura en milímetros** 290.000000
- **Ancho en milímetros** 395.000000
- **Profundidad en mm** 430.000000



HOLITY.COM

HOLITY.COM

Calentador de platos profesional GN 2/3 h887_15

: quadrata

: coperchio basculante

Altura en milímetros: 399 mm

Ancho en milímetros: 401 mm

Profundidad en mm: 400 mm



HOLITY.COM