



## Calientaplatos al baño maría GN 1/1 h926\_03

Calientaplatos al baño maría profesional en acero inoxidable satinado, compatible con GN 1/1 h.100/150, con termostato regulable hasta 90°C y potencia 1400W.

El **calientaplatos al baño maría profesional** es una solución técnica diseñada para el mantenimiento térmico constante de preparaciones culinarias, salsas y guarniciones. Fabricado íntegramente en **acero inoxidable satinado** de alta calidad, este instrumento está concebido para responder a las necesidades intensivas de hoteles, hostales, comedores y establecimientos de comida caliente, garantizando la conservación de las propiedades organolépticas de los alimentos sin riesgos de quemaduras gracias al calentamiento indirecto.

El equipo se distingue por su eficiencia operativa y robustez estructural, integrando un sistema de regulación precisa de la temperatura mediante un **termostato mecánico**. El diseño está optimizado para alojar contenedores estándar Gastronorm, facilitando la integración en los flujos de trabajo profesionales ya existentes.

## Características técnicas

- **Dimensiones:** L. 365 x P. 645 x h. 200 mm
- **Material:** acero inoxidable satinado
- **Capacidad:** compatible con GN 1/1 (altura 100/150 mm)
- **Regulación de la temperatura:** termostato regulable hasta 90°C
- **Monitoreo:** luz indicadora de control de funcionamiento
- **Potencia eléctrica:** 1400 W
- **Voltaje:** 230 V
- **Peso operativo:** 7 kg
- **Equipamiento:** cubetas GN no incluidas en el suministro

*Imagen puramente indicativa*

## INFORMACIÓN

- **Forma** Rectangular
- **Puntos de fuerza** Calentador de alimentos eléctrico
- **Potencia** 1400 W
- **Altura en milímetros** 200.000000
- **Ancho en milímetros** 365.000000
- **Profundidad en mm** 645.000000



### Calientaplatos al baño maría GN 1/1 h926\_03

---

: rettangolare

: 1400 W

Altura en milímetros: 399 mm

Ancho en milímetros: 401 mm

Profundidad en mm: 400 mm