



## Calientaplatos al baño maría para GN 2/1 h926\_04

Calientaplatos profesional al baño maría en acero inoxidable satinado, 695x645x200 mm. Compatible GN 2/1, termostato regulable para mantenimiento térmico.

Este **calientaplatos profesional al baño maría** es una unidad diseñada para garantizar la eficiencia operativa en contextos de restauración colectiva, catering y cocinas profesionales. La estructura en **acero inoxidable satinado** no solo asegura una elevada resistencia mecánica y a la corrosión, sino que facilita las operaciones de desinfección necesarias en entornos HoReCa intensivos. Gracias a su configuración, permite mantener los platos a la temperatura de servicio ideal sin alterar sus propiedades organolépticas.

## Características técnicas

- **Dimensiones externas:** L. 695 x P. 645 x h. 200 mm
- **Material de construcción:** Acero inoxidable satinado de alta calidad
- **Capacidad de carga:** Compatible con cubetas GN 2/1 con altura 100 mm o 150 mm
- **Regulación térmica:** Termostato regulable hasta 90°C
- **Monitoreo:** Luz de control integrada para la verificación del funcionamiento
- **Parámetros eléctricos:** Potencia 1400 W, Voltaje 230 V
- **Peso operativo:** 14 kg para una mayor estabilidad en la superficie de trabajo
- **Configuración:** Cubetas GN no incluidas en el suministro básico

*Imagen puramente indicativa*

## INFORMACIÓN

- **Forma** Rectangular
- **Puntos de fuerza** Calentador de alimentos eléctrico
- **Potencia** 1400 W
- **Altura en milímetros** 200.000000
- **Ancho en milímetros** 695.000000
- **Profundidad en mm** 645.000000



### Calientaplatos al baño maría para GN 2/1 h926\_04

---

: rettangolare

: 1400 W

Altura en milímetros: 399 mm

Ancho en milímetros: 401 mm

Profundidad en mm: 400 mm