



## Calientaplatos profesional eléctrico con GN 1/1 h152\_38

Calientaplatos profesional eléctrico GN 1/1 en acero, potencia 800W y temperatura regulable 30-85°C, ideal para el mantenimiento en caliente en buffets.

El **calientaplatos profesional eléctrico** (chafing dish) es un equipo diseñado para el mantenimiento térmico constante de los platos en contextos de restauración profesional y banquetes. Gracias al sistema de calentamiento eléctrico, garantiza una gestión segura y precisa del calor, eliminando la necesidad de combustibles líquidos o en gel, lo que lo hace ideal para ambientes cerrados y servicios de buffet prolongados.

### Características técnicas

- **Capacidad de la cuba:** Máximo 13 litros.
- **Incluye:** Suministrado con cubeta GN 1/1, profundidad 65 mm y espesor 0,8 mm.
- **Compatibilidad:** Alojamiento para contenedores GN 1/1 o sus divisiones, con profundidad máxima de hasta 100 mm.
- **Regulación térmica:** Termostato regulable con rango de temperatura de 30°C a 85°C.
- **Controles:** Interruptor ON/OFF integrado con luz indicadora de control para monitoreo operativo.
- **Datos eléctricos:** Alimentación 220V-240V ~ 50Hz, potencia absorbida 800W.
- **Dimensiones totales:** 55 x 36 x 35 (H) cm.
- **Peso:** 4 kg, para un fácil manejo.

#### Opcional:

- Tapa roll top fabricada en policarbonato libre de BPA, dimensiones 53 x 34,5 x 16,5 cm, para una protección higiénica óptima y fácil acceso.

*Imagen puramente indicativa*

## INFORMACIÓN

- **Forma** Rectangular
- **Tipo Apertura** tapa roll top
- **Puntos de fuerza** Calentador de alimentos eléctrico
- **Material** acero
- **Potencia** 800 W

## Calientaplatos profesional eléctrico con GN 1/1 h152\_38



HOLITY.COM



HOLITY.COM



HOLITY.COM



HOLITY.COM

### Calientaplatos profesional eléctrico con GN 1/1 h152\_38

---

: rettangolare

: coperchio roll top

: 800 W

Altura en milímetros: 399 mm

Ancho en milímetros: 401 mm

Profundidad en mm: 400 mm