



Calientaplatos profesional para restaurante h215160

Calientaplatos para restaurantes y servicios de catering. Capacidad total: 30 platos. Temperatura de + 5°C a + 90°C.

Calientaplatos profesional para restaurantes, comedores, catering y hoteles. Estructura con puerta abatible de acero inoxidable completa con 2 estantes para un total de 15 platos por estante. El calientaplatos tiene un interruptor on/off y temperatura ajustable de +5°C a +90°C.

Características técnicas:

- Material: acero inoxidable
- 1 puerta (puerta abatible a la derecha)
- 2 estantes para 15 platos cada uno
- Capacidad total: 30 platos - diam. hasta 30 cm
- Temperatura +5°C /+90°C
- Fuente de alimentación: 230 V - 50 Hz
- Potencia: 0,4 kW
- Interruptor de encendido/apagado
- Dimensiones: 400 x 460 x h.570 mm
- Peso: 20 Kg

INFORMACIÓN

- **Capacidad** 30 platos
- **Potencia** 400 W
- **Material** acero inox
- **Altura en milímetros** 570.0000
- **Ancho en milímetros** 400.0000
- **Profundidad en milímetros** 460.0000

Calientaplatos profesional para restaurante h215160

Calientaplatos profesional para restaurante h215160



- : 30 piatti
- : 400 W
- : acciaio inox
- : 399 mm
- : 401 mm
- : 400 mm