



Placa caliente para alimentos h22073

Placa caliente para alimentos adecuada para contenedores GN 2/1. Estructura de aluminio con superficie de vidrio.
Dimensiones: 66,6 x P.55x h.4 cm. Peso: 6,1 Kg.

La placa caliente para alimentos es la solución ideal para calentar y mantener calientes alimentos y comidas. Solución adecuada para restaurantes, pizzerías, hoteles, buffets, restaurantes de comida rápida y rotiserías.

Estructura robusta de aluminio con superficie de vidrio; materiales resistentes y extremadamente higiénicos. La superficie calefactora es apta para contenedores GN 2/1 y es fácil de limpiar con un paño suave y húmedo. El equipo cumple con las normas y directivas de la Unión Europea actualmente vigentes.

Características técnicas:

- Estructura de aluminio
- Superficie de vidrio
- Rango de temperatura: aproximadamente 30°C - 95°C (regulación continua)
- Temperatura máxima 95°C
- Interruptor: ON/OFF
- Luz indicadora
- Apto para contenedores GN 2/1 (no incluido)
- Potencia: 300 W / 230 V / 50/60 Hz
- Dimensiones: 66,6 x P.55 x h.4 cm
- Peso: 6,1 Kg

INFORMACIÓN

- **Garantía** 1 año
- **Ancho** 66,6 cm
- **Potencia** 300 W
- **Profundidad** 55 cm
- **Altura** 4 cm