



Mueble calentaplatos para restaurante h2200146

Mueble calentaplatos profesional de acero inoxidable con doble pared aislada, capacidad para 30 platos, termostato regulable, ideal para hostelería y establecimientos de alojamiento.

El calentaplatos es un elemento fundamental en las cocinas profesionales de hoteles, restaurantes, hospitales y comedores, ya que permite mantener los platos a la temperatura ideal y presentar a sus invitados una comida siempre caliente.

El **Mueble Calentaplatos h2200146** es una solución robusta y fiable, fabricado con **estructura completamente de acero inoxidable** de doble pared aislada con paneles de poliuretano expandido. Esta configuración garantiza un aislamiento térmico óptimo y facilita la limpieza e higiene, críticas en entornos profesionales.

Características técnicas

- **Estructura:** Acero inoxidable de doble pared con aislamiento de poliuretano expandido
- **Puerta:** Frontal batiente de doble pared aislada, apertura de 180°, cierre mecánico con llave
- **Estante:** De rejilla y regulable en altura
- **Control de temperatura:** Termostato regulable
- **Tensión de alimentación:** 230 Voltios monofásica, 50/60 Hz
- **Potencia:** 400 Vatios
- **Capacidad:** 30 platos
- **Diámetro máximo de platos:** 32 cm
- **Dimensiones (L x P x H):** 40 x 41 x 55 cm
- **Pies:** Regulables para nivelación en superficies irregulares

Imagen puramente indicativa

INFORMACIÓN

- **Capacidad** 30 platos
- **Potencia** 400 W
- **Material** acero inox
- **Altura en milímetros** 580.000000
- **Ancho en milímetros** 420.000000
- **Profundidad en milímetros** 460.000000

Mueble calentaplatos para restaurante h2200146

Capacidad: 30 piatti

: 400 W

: acciaio inox

Altura en milímetros: 399 mm

Ancho en milímetros: 401 mm

Profundidad en mm: 400 mm

