



Scaldavivande elettrico caldo/freddo h22065

Chafing dish elettrico ideale per alimenti caldi e freddi. Teglia GN 1/1. Temperatura da -5°C a +75°C.

Calentador de alimentos eléctrico, ideal para buffets en hoteles y restaurantes, diseñado para mantener calientes o frías las comidas, como salsas, pescado, carne o postres como pudines, ensaladas, productos lácteos, pescado crudo o ahumado, etc.

Estructura robusta de chapa con base de acero inoxidable y tapa extraíble de policarbonato.

Chafing dish eléctrico adecuado para bandejas alimentarias GN 1/1 - profundidad de 65 mm.

Dependiendo de si el plato está frío o caliente, es posible ajustar la temperatura deseada entre -5°C y 75°C.

Características técnicas:

- Material: chapa de acero inoxidable pintado
- Material de la tapa: policarbonato
- Dimensiones: L. 610 x P.360 x H.450 mm
- Bandeja para alimentos: GN 1/1 - profundidad 65 mm
- Temperatura: de -5°C a +75°C
- Refrigerante: R134a
- Potencia: 0,7 kW
- Voltaje: 230V
- Frecuencia: 50 Hz
- Temperatura: -5°C a +75°C

INFORMACIÓN

- **Forma** Rectangular
- **Tipo de apertura** tapa roll top
- **Garantía** 2 años
- **Puntos de fuerza** Calentador de alimentos eléctrico
- **Altura** 45 cm
- **Ancho** 61 cm
- **Profundidad** 36 cm

- **Material** acciaio e lamiera
- **Potencia** 700 W
- **Altura en milímetros** 450.0000
- **Ancho en milímetros** 610.0000
- **Profundidad en milímetros** 360.0000



Scaldavivande elettrico caldo/freddo h22065



Scaldavivande elettrico caldo/freddo h22065

-
- : rettangolare
 - : coperchio roll top
 - : 700 W
 - : 399 mm
 - : 401 mm
 - : 400 mm