



Tellerwärmer Kapazität 30 Teller h11034

Professioneller Tellerwärmer mit einer Kapazität von 30 Tellern. Leistung 400W

Der Tellerwärmer wurde für die professionelle Gastronomie und die Hotellerie entwickelt und ermöglicht das Erwärmen und Warmhalten von Gerichten, um die angebotenen Speisen bestmöglich zu begleiten und ihre sichtbaren, frisch zubereiteten Eigenschaften dauerhaft zu gewährleisten.

Das Gerät ist ideal für kleine und mittelgroße Betriebe mit einem Fassungsvermögen von 30 Tellern und besteht vollständig aus Edelstahl, das sie unendlich oft recycelt und wiederverwertet werden kann und dank des enthaltenen Chroms einen Schutzfilm auf der Oberfläche bildet, der das Produkt unangreifbar gegen Korrosion macht.

Darüber hinaus ist das Produkt sehr widerstandsfähig gegen die Zeit und insbesondere gegen hohe und niedrige Temperaturen, auch dank des anderen Materials, aus dem es hergestellt ist: Stahl.

Das Gerät wurde nach den einschlägigen EG-Normen und Richtlinien hergestellt und ist daher auch sehr sicher.

Technische Daten:

- Material: Edelstahl
- Doppelwandig
- 1 zusätzliches Regal
- Kapazität von 30 Tellern Ø 350 mm
- Einstellbarer Thermostat von 30° bis 90°C
- Sicherheitsthermostat für den Fall einer Überhitzung
- Wendetür
- Leistung : 400 W / 230 V
- Abmessungen: B 400 x T 460 x H 570 mm
- Abmessungen des Regals: 360 x 354,5 x 41,8 mm
- Gewicht : 19 kg

- **Garantie** 1 Jahr
- **Leistung** 400 W
- **Material** Edelstahl