



Professioneller Warmhaltegerät h117117

Tisch-Warmhaltegerät, ideal für den Kantinenservice. Bain-Marie-Betrieb. Heizung mit 2.000 W Widerstand. Geeignet für 2 150 mm GN 1/1-Behälter (nicht im Lieferumfang enthalten).

Der Speisenwärmer eignet sich perfekt für den Einsatz in Hotels, Restaurants, Catering, Cafeterien oder für den Kantinenbetrieb.

Das Produkt ermöglicht es Ihnen, Speisen und Gerichte auf der gewünschten Temperatur zu halten und sie Ihren Kunden heiß zu servieren.

Die Maschine arbeitet im Wasserbad und ist mit einem digitalen Thermostat ausgestattet, der von 30 °C bis 90 °C einstellbar ist.

Der Speisenwärmer besteht aus AISI 304.18/10-Stahl und verfügt über einen Ablasshahn.

Technische Eigenschaften:

- Speisenwärmer
- Betrieb: im Wasserbad
- Fassungsvermögen des GN 1/1-Behälters: 2 (nicht im Lieferumfang enthalten)
- Maximale Tiefe der Tanks: 150 mm
- Material: AISI 304-Stahl, 18/10
- Ablasshahn
- Einstellbarer Thermostat 30 °C - 90 °C
- Stromversorgung: 230V / 50-60Hz / 1~
- Gesamtleistung: 2000 W
- Außenmaße: 700 x 580 x H.300 mm

*Bild rein indikativ: Behälter nicht im Lieferumfang enthalten.

INFORMATIONEN

- Höhe in mm 300.0000

- **Breite in mm** 700.0000
- **Tiefe in mm** 580.0000
- **Typologie** mit Ablasshahn
- **Betrieb** im Wasserbad
- **ANZAHL BECKEN/ TÖPFE** 2

HOLITY.COM

Professioneller Warmhaltegerät h117117



HOLITY.COM