



Professioneller Wärmeschrank aus Stahl h215135

Tellerwärmeschrank aus Edelstahl mit 3 Einlegeböden. Manuelle Temperatureinstellung. Kapazität: 60 Teller. Abmessungen: mm 600x350x770 (BxTxH)

Der professionelle Tellerwärmeschrank ist ideal für Restaurants, Hotels und Catering-Unternehmen. So können Sie immer ein heißes Gericht servieren und die Abkühlung der Speisen verlangsamen.

Die solide Edelstahlstruktur besteht aus 3 praktischen Innenböden auf Schienen. Die glatte Oberfläche ist leicht zu reinigen und zu desinfizieren.

Um den Transport zu erleichtern, steht die Struktur auf 4 Rädern. Die Räder sind mit einem praktischen Fußpedal ausgestattet, das die Bremsen aktiviert, um eine perfekte Stabilität der Struktur zu gewährleisten, sobald sie in Position ist.

Dieser Tellerwärmer kann bis zu 60 Teller erwärmen, dank des Belüftungssystems, das eine gleichmäßige Wärmeverteilung ermöglicht.

Caratteristiche tecniche:

- Abmessungen: mm 600x350x770 (BxTxH)
- Abmessungen der Einlegeböden: mm 290x430x110 (BxTxH)
- Struktur: rostfreier Stahl
- 3 Einlegeböden auf Schienen
- 4 Räder mit Bremsen
- Manuelle Temperatureinstellung: +35°C/+85°C
- Verteilung der Wärme: Belüftungssystem
- Fassungsvermögen: 60 Teller
- Max. Tellerdurchmesser: 350 mm
- Gewicht: 24 kg

INFORMATIONEN

- **Volumen** 60 piatti
- **Leistung** 0,8 kw
- **Material** Edelstahl
- **Höhe in mm** 770.0000

- Breite in mm 350.0000
- Tiefe in mm 600.0000



Professioneller Wärmeschrank aus Stahl h215135



Professioneller Wärmeschrank aus Stahl h215135

Volumen: 60 piatti
Leistung: 0,8 kw
Material: Edelstahl
Höhe in mm: 399 mm
Breite in mm: 401 mm
Tiefe in mm: 400 mm