



Tellerwärmeschränk für Restaurants h2200146

Tellerwärmeschränk für Restaurants und Catering-Service, Edelstahl. **Leistung 400 W.**

Der Tellerwärmer ist ein Element, das in Hotel-, Restaurant- und Krankenhausküchen nicht fehlen darf, denn er ermöglicht es Ihnen, Ihren Gästen eine stets warme Mahlzeit zu präsentieren.

Der Tellerwärmer h2200146 ist robust und von hervorragender Qualität, die Struktur ist komplett aus Edelstahlblech gefertigt, doppelwandig und mit Polyurethanschaumplatten isoliert. Es besteht aus:

- 1 Fronttür doppelwandig, isoliert, 180° aufklappbar, mechanisch abschliessbar.
- 1 höhenverstellbares Gitterablage
- Einstellbarer Thermostat

Technische Daten:

- Netzspannung 230 Volt einphasig-50/60Hz.
- Einstellbare Füße
- Kapazität der Teller: 30
- Max. Tellergröße Durchmesser 32 cm
- Leistung 400 Watt
- Maximale Gesamtabmessungen - 42x46xH58 cm

INFORMATIONEN

- **Volumen** 30 piatti
- **Leistung** 400 W
- **Material** Edelstahl
- **Höhe in mm** 580.0000
- **Breite in mm** 420.0000
- **Tiefe in mm** 460.0000

Tellerwärmeschränk für Restaurants h2200146

Volumen: 30 piatti

Leistung: 400 W

Material: Edelstahl

Höhe in mm: 399 mm

Breite in mm: 401 mm

Tiefe in mm: 400 mm

