



Bartscher Warmhalteplatte GN 1/2 h22073

Warmhalteplatte mit Aluminiumgehäuse und Glasoberfläche. Ideal für GN-Behälter GN 2/1. Produktmaße B 66,6 x T 55 x H 4 cm. Gewicht: 6,1 kg

Diese praktische Warmhalteplatte aus Aluminium und Glas ist für die Buffet-Ausstattung in Kantinen und Restaurantküchen geeignet, wenn nicht sogar unverzichtbar.

In wenigen Minuten aufgeheizt, sorgt die Warmhalteplatte dafür, dass die Speisen lange warm bleiben. Die Temperatur ist manuell stufenlos einstellbar und die Kontrolllampe informiert den Nutzer über den aktuellen Betriebsstatus des Gerätes.

Die Warmhalteplatte ist für GN-Behälter der Größe GN 2/1 geeignet und wurde gemäß EU-Norm hergestellt.

Technische Daten:

- Material: Gehäuse Aluminium, Oberfläche Glas
- Ein/Aus-Schalter
- Oberflächentemperatur max. 95 °C
- Stufenlose Temperaturregelung: 30 °C bis 95 °C
- Kontrolllampe
- Anschlusswert: 300 W / 230 V 50/60 Hz
- Maße: B 666 x T 550 x H 40 mm
- Gewicht: 6,1 kg

INFORMATIONEN

- **Garantie** 1 Jahr
- **Breite** 66,6 cm
- **Leistung** 300 W
- **Tiefe** 55 cm
- **Höhe** 4 cm