



Tisch-Warmhaltegerät aus Edelstahl h22_212

Tisch-Warmhaltegerät mit 2 separaten Becken 2xGN 1/1. Leistung: 1200 W. Abmessungen: L.70 x T.60 x H.24 cm.

Der Tisch-Warmhaltegerät ist das ideale Produkt zum Erhitzen von Speisen bei gastronomischen Vorführungen, aber auch bei Buffets oder für Catering-Dienste, die praktische und mobile Lösungen benötigen, um Speisen immer auf der richtigen Temperatur zu halten. Das Produkt hat eine Struktur aus Edelstahl AISI 304 und ist mit 2 doppelwandigen Becken ausgestattet, die für die Aufnahme von GN-Behältern mit einer Tiefe von bis zu 15 cm (Behälter nicht im Lieferumfang enthalten) mit unterschiedlichen Temperaturen geeignet sind. Jeder Becken ist mit einem Wasserablasshahn, einem einstellbaren Thermostat und einem Einschalter mit Heizkontrollleuchte ausgestattet.

Technische Eigenschaften:

- Material: Edelstahl AISI 304
- 2 x GN 1/1 mit differenzierten Temperaturen
- Bain-Marie-Heizung über einen Widerstand außerhalb des Tanks
- Separate Becken
- 2 x Bain Marie Wasserablasshahn
- 2 x regelbares Thermostat +30°C+90°C
- 2 x Zündschalter mit Heizungskontrollleuchte
- Netzspannung: 230 V, einphasig, 50-60 Hz
- Leistung: 1200 W
- Abmessungen: L.70 x T.60 x H.24 cm

INFORMATIONEN

- **Höhe in mm** 240.0000
- **Breite in mm** 700.0000
- **Tiefe in mm** 600.0000
- **Typologie** mit Ablasshahn
- **Betrieb** im Wasserbad
- **Eigenschaften/Stärken** Essenwärmer elektrisch
- **ANZAHL BECKEN/ TÖPFE** 2

