



Tellerwärmerschrank für Restaurants h2200146

Professioneller Tellerwärmerschrank aus Edelstahl mit doppelwandiger Isolierung, Kapazität 30 Teller, einstellbares Thermostat, ideal für Gastronomie und Beherbergungsbetriebe.

Der Tellerwärmer ist ein wesentliches Element in Profiküchen von Hotels, Restaurants, Krankenhäusern und Kantinen, da er es ermöglicht, Teller auf idealer Temperatur zu halten und Gästen stets warme Mahlzeiten zu servieren.

Der **Tellerwärmerschrank h2200146** ist eine robuste und zuverlässige Lösung, gefertigt mit einer **kompletten Edelstahlstruktur** mit doppelwandiger Isolierung durch Polyurethan-Hartschaumplatten. Diese Konfiguration gewährleistet eine optimale Wärmedämmung und erleichtert die Reinigung und Hygiene, was in professionellen Umgebungen entscheidend ist.

Technische Eigenschaften

- **Struktur:** Edelstahl doppelwandig mit Polyurethan-Isolierung
- **Tür:** Frontflügeltür doppelwandig isoliert, 180° öffnend, mechanischer Verschluss mit Schlüssel
- **Boden:** Gitterrost und höhenverstellbar
- **Temperaturkontrolle:** Einstellbares Thermostat
- **Versorgungsspannung:** 230 Volt einphasig, 50/60 Hz
- **Leistung:** 400 Watt
- **Kapazität:** 30 Teller
- **Maximaler Tellerdurchmesser:** 32 cm
- **Abmessungen (B × T × H):** 40 × 41 × 55 cm
- **Füße:** Verstellbar zur Nivellierung auf unebenen Flächen

Bild rein indikativ

INFORMATIONEN

- **Kapazität** 30 piatti
- **Leistung** 400 W
- **Material** Edelstahl
- **Höhe in mm** 580.000000
- **Breite in mm** 420.000000
- **Tiefe in mm** 460.000000

Tellerwärmerschrank 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