



Tellerwärmeschränk h22_274

Doppelwandiger Tellerwärmeschränk aus Edelstahl, Fassungsvermögen 120 Teller, zwei isolierte verstellbare Türen, Thermostat 30-90°C, 800W.

Der Tellerwärmeschränk ist ein unverzichtbares Gerät für professionelle Küchen in Restaurants, Hotels und Gemeinschaftsverpflegungen. Er hält die Teller während des Service auf einer konstanten Temperatur, verkürzt Wartezeiten und verbessert die Effizienz der Küchenbrigade. Ideal für Umgebungen, in denen kontinuierlich warme Teller benötigt werden, um Verzögerungen beim Anrichten und Servieren zu vermeiden.

Technische Eigenschaften

- **Kapazität:** 120 Teller
- **Struktur:** Doppelwandiges, isoliertes Edelstahlblech
- **Türen:** Zwei doppelwandige Flügeltüren, isoliert, 180°-Öffnung, mechanische Verriegelung mit Schlüssel und Schloss
- **Regalböden:** Zwei höhenverstellbare Gitterroste
- **Thermostat:** Einstellbar 30-90°C
- **Stromversorgung:** Netzspannung 230 Volt
- **Leistung:** 800 W
- **Maße:** Breite 70 cm, Tiefe 41 cm, Höhe 90 cm

Abbildung rein indikativ

INFORMATIONEN

- **Kapazität** 120 piatti
- **Leistung** 800 W
- **Höhe in mm** 940.000000
- **Breite in mm** 770.000000
- **Tiefe in mm** 460.000000



Tellerwärmeschränk h22_274

Volumen: 120 piatti

Leistung: 800 W

Höhe in mm: 399 mm

Breite in mm: 401 mm

Tiefe in mm: 400 mm