



Wärmeplatte für Lebensmittel h684_88

Professionelle Wärmeplatte aus Edelstahl AISI 304 (52,3x50 cm). 750W Trockenbeheizung mit mechanischem Thermostat für die Speisenpräsentation.

Die **Wärmeplatte für Lebensmittel** ist eine professionelle Lösung, die für die Warmhaltung von fertigen Speisen in der Gemeinschafts- und Gewerbegastronomie entwickelt wurde. Das vollständig aus **Edelstahl AISI 304** gefertigte Gerät garantiert höchste Hygiene und Korrosionsbeständigkeit. Das **Trockenbeheizungssystem** erfolgt über gepanzerte Heizelemente unter der Platte, die eine gleichmäßige Wärmeverteilung über die gesamte Auflagefläche gewährleisten. Die Temperaturregelung erfolgt über einen intuitiven mechanischen Thermostat, unterstützt durch eine Kontrollleuchte, die den Betriebszustand der Maschine anzeigt.

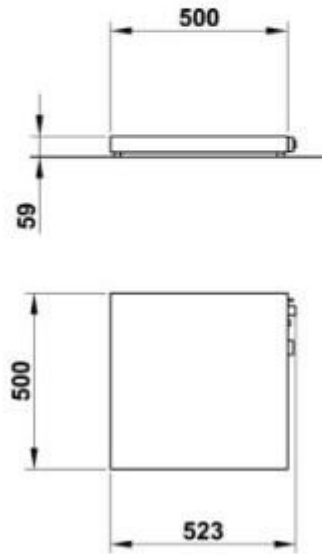
Technische Eigenschaften

- Strukturmaterial: Edelstahl AISI 304
- Beheizungsart: Trocken über darunterliegende Heizelemente
- Temperaturregelung: Mechanischer Thermostat (Bereich +30°C / +90°C)
- Anzeige: Betriebskontrollleuchte
- Leistungsaufnahme: 750 W
- Abmessungen: L 52,3 x T 5,9 x H 50 cm

Abbildung rein indikativ

INFORMATIONEN

- **Breite** 52,3 cm
- **Leistung** 750 W
- **Tiefe** 6 cm
- **Höhe** 50 cm



Wärmeplatte für Lebensmittel h684_88

Breite: 52,3 cm
Leistung: 750 W
Tiefe: 6 cm
Höhe: 50 cm