



Wärmeplatte für Lebensmittel h684_89

Professionelle Wärmeplatte aus Edelstahl AISI 304, 60x43 cm, mit mechanischem Thermostat 30-90°C und 750W Leistung für Buffets und Gemeinschaftsverpflegung.

Die **Speisenwärmplatte** ist eine professionelle Lösung für die Warmhaltung von Gerichten in Ausstellungs- und Servicebereichen wie Buffets, Kantinen, Bars und Restaurants. Das Gehäuse besteht vollständig aus **Edelstahl AISI 304**, dem Material der Wahl für die professionelle Gastronomie aufgrund seiner Korrosionsbeständigkeit und hohen hygienischen Eigenschaften. Das Heizsystem basiert auf **gepanzerten Heizelementen** unter der Platte, die eine gleichmäßige Wärmeverteilung über die gesamte Arbeitsfläche gewährleisten. Die Temperaturregelung erfolgt über ein präzises mechanisches Thermostat, unterstützt durch eine Kontrollleuchte, die den Betriebszustand des Geräts anzeigt.

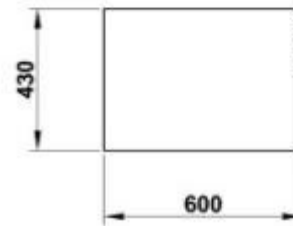
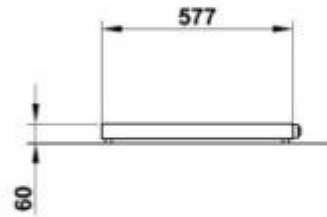
Technische Daten

- **Material:** Edelstahl AISI 304
- **Temperaturregelung:** Mechanisches Thermostat mit Bereich +30°C / +90°C
- **Signalisierung:** Betriebskontrollleuchte
- **Elektrische Leistung:** 750 W
- **Gesamtmaße:** L. 60 x T. 43 x H. 6 cm

Abbildung rein indikativ

INFORMATIONEN

- **Breite** 60 cm
- **Leistung** 750 W
- **Tiefe** 6 cm
- **Höhe** 43 cm



Wärmeplatte für Lebensmittel h684_89

Breite: 60 cm
Leistung: 750 W
Tiefe: 6 cm
Höhe: 43 cm