



Warmhalteplatte für Lebensmittel h684_87

Professionelle Warmhalteplatte aus schwarzem gehärtetem Glas, 56x33 cm, 750W. Ideal für HoReCa-Buffets mit präziser thermostatischer Steuerung von 30-90°C.

Die **Warmhalteplatte für Lebensmittel** ist eine professionelle Lösung für die Präsentation und Wärmeerhaltung in der Gemeinschaftsgastronomie, in Kantinen und Hotels. Ausgestattet mit einer Oberfläche aus **schwarzem gehärtetem Glas** kombiniert dieses Gerät eine moderne und minimalistische Ästhetik mit hoher thermischer und mechanischer Beständigkeit und erleichtert gleichzeitig die Reinigung und Desinfektion.

Das **Trockenheizsystem** wird durch Heizelemente direkt unter der Arbeitsfläche betrieben, was eine konstante Wärmeübertragung garantiert. Die Temperaturregelung erfolgt über einen einstellbaren mechanischen Thermostaten, unterstützt durch eine Kontrollleuchte, die den Betriebszustand des Geräts anzeigt und dem Bediener eine sofortige Kontrolle der Betriebsphase ermöglicht.

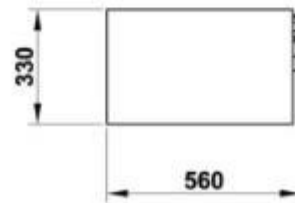
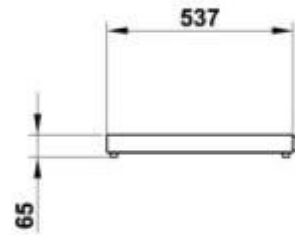
Technische Eigenschaften

- **Material:** hochbeständiges schwarzes gehärtetes Glas
- **Heizsystem:** trocken über unterliegende Heizelemente
- **Temperaturregelung:** mechanischer Thermostat einstellbar von +30°C bis +90°C
- **Anzeigen:** integrierte Betriebskontrollleuchte
- **Elektrische Leistung:** 750 W
- **Ladefähigkeit:** Modul 1 GN 1/1
- **Gesamtabmessungen:** L. 56 x T. 6,5 x H. 33 cm

Abbildung rein indikativ

INFORMATIONEN

- **Breite** 56 cm
- **Leistung** 750 W
- **Tiefe** 6,5 cm
- **Höhe** 33 cm



Warmhalteplatte für Lebensmittel h684_87

Breite: 56 cm
Leistung: 750 W
Tiefe: 6,5 cm
Höhe: 33 cm