



Professioneller Tellerwärmer für Restaurants h215160

Tellerwärmer für Restaurants und Catering-Unternehmen. Gesamtkapazität: 30 Teller.

Temperatur von + 5°C bis + 90°C.

Professioneller Tellerwärmer für Restaurants, Kantinen, Catering und Hotels. Flügeltürrahmen aus Edelstahl, komplett mit 2 Ablagen für insgesamt 15 Teller pro Ablage. Der Plattenwärmer hat einen Ein-/Ausshalter und eine einstellbare Temperatur von +5°C bis +90°C.

Technische Daten:

- Material: rostfreier Stahl
- 1 Tür (Flügeltür auf der rechten Seite)
- 2 Ablagen für je 15 Teller
- Gesamtkapazität: 30 Teller - Durchmesser bis zu 30 cm
- Temperatur: +5°C /+90°C
- Stromversorgung: 230 V - 50 Hz
- Leistung: 0,4 kW
- EIN/AUS-Schalter
- Abmessungen: 400 x 460 x H. 570 mm
- Gewicht: 20 kg

INFO

- **Volumen** 30 piatti
- **Leistung** 400 W
- **Material** Edelstahl
- **Höhe in mm** 570.0000
- **Breite in mm** 400.0000
- **Tiefe in mm** 460.0000

Professioneller Tellerwärmer für Restaurants h215160



Professioneller Tellerwärmer für Restaurants h215160

Volumen: 30 piatti

Leistung: 400 W

Material: Edelstahl

Höhe in mm: 399 mm

Breite in mm: 401 mm

Tiefe in mm: 400 mm