



Scaldavivande a bagnomaria GN 1/1 h926_03

Scaldavivande professionale a bagnomaria, in acciaio inox satinato. Dimensioni: L. 365 x P. 645 x h. 200 mm. Potenza: 1400 W. Capacità: GN 1/1 h.100/150.

Lo **scaldavivande a bagnomaria professionale**, realizzato in pregiato **acciaio inox satinato**, è progettato per garantire il perfetto mantenimento in caldo di cibi e sughi in ambienti come hotel, alberghi e tavole calde. Con **dimensioni di 365 x 645 x 200 mm**, offre una **capacità di GN 1/1 h.100/150**, rendendolo adatto a diverse esigenze di servizio. La **regolazione della temperatura**, tramite un **termostato regolabile fino a 90°C**, è accompagnata da una **spia di controllo** per un monitoraggio preciso del funzionamento. Con una **potenza di 1400 W** e un **voltaggio di 230 V**, questo scaldavivande, dal **peso di 7 kg**, combina efficienza e robustezza per un utilizzo professionale affidabile.

Caratteristiche tecniche:

- Dimensioni: L. 365 x P. 645 x h. 200 mm
- Materiale: acciaio inox satinato
- Capacità: GN 1/1 h.100/150
- Regolazione della temperatura: termostato regolabile fino a 90°C, con spia di controllo per monitorare il funzionamento
- Potenza: 1400 W
- Voltaggio: 230 V
- Peso: 7 kg
- Vasche GN non incluse nella fornitura

**Immagine puramente indicativa.*

INFORMATION

- Form rettangolare
- Punti di forza Scaldavivande elettrici
- Power 1400 W
- Height in millimeters 200.000000
- Width in millimeters 365.000000
- Depth in millimeters 645.000000