



## Scaldavivande a bagnomaria per GN 2/1 h926\_04

Scaldavivande professionale a bagnomaria, per buffet e sale colazioni. L. 695 x P. 645 x h. 200 mm. Potenza: 1400 W. Capacità: GN 2/1 h.100/150.

Il nostro **scaldavivande professionale a bagnomaria** è progettato per offrire prestazioni eccellenti e affidabili in ambienti di lavoro intensivi. Con **dimensioni di 695 mm in larghezza, 645 mm in profondità e 200 mm in altezza**, questo modello è realizzato in **acciaio inox satinato**, garantendo robustezza e facilità di pulizia. La sua **capacità** è compatibile con vasche **GN 2/1 di altezza 100/150 mm**, permettendo una flessibilità nell'organizzazione degli spazi di lavoro. Il dispositivo è dotato di un **termostato regolabile** che consente di impostare la temperatura **fino a 90°C**, con una **spia di controllo** che facilita il monitoraggio del corretto funzionamento. Con una **potenza di 1400 W** e un **voltaggio di 230 V**, offre prestazioni efficienti e sicure. Il **peso di 14 kg** rende l'unità stabile e resistente, mentre le **vasche GN non sono incluse nella fornitura**. Ideale per ristoranti, catering e altre strutture professionali, questo scaldavivande garantisce che i tuoi piatti siano mantenuti alla temperatura perfetta fino al momento del servizio.

### Caratteristiche tecniche:

- Dimensioni: L. 695 x P. 645 x h. 200 mm
- Materiale: acciaio inox satinato
- Capacità: GN 2/1 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: 14 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 695.000000
- Depth in millimeters 645.000000