



## Scaldapiatti con 3 ripiani per piatti di diametro massimo 290 mm - 64 piatti

**MODELLO: PW60**

**Dimensioni esterne**

L 350 x P 530 x H 770 mm

**309,00 € + IVA**



 **Disponibile a magazzino**

<b>Dimensioni esterne</b>	L 350 x P 530 x H 770 mm
<b>Temperatura d'esercizio</b>	+30°C/+85°C
<b>Numero piatti</b>	64 pz
<b>Diametro piatti</b>	290 mm

<b>Disponibilità</b>	Disponibile a Magazzino
<b>Dotazione di serie</b>	4 ruote di cui 2 con freno; 3 ripiani estraibili (non regolabili in altezza).
<b>Cavo di collegamento alla rete</b>	Cavo e presa inclusi

### Descrizione

**Scaldapiatti con 3 ripiani per piatti con diametro massimo di 290 mm - 64 piatti.**

Lo **scaldapiatti professionale in acciaio inox** è la soluzione ideale per ristoranti, bar, hotel e servizi di catering che desiderano mantenere i piatti alla temperatura perfetta prima del servizio. Grazie alla sua elevata capacità e alla **regolazione precisa del calore**, garantisce prestazioni affidabili e costanti. Scegliere questo carrello scaldapiatti professionale significa migliorare il servizio e la qualità delle portate. **I piatti caldi permettono di preservare gusto e temperatura dei cibi**, offrendo un'esperienza superiore ai clienti.

E' dotato di **comandi meccanici intuitivi con tasto ON/OFF** e regolazione semplice attraverso **termostato con un range di temperatura che va da 30°C/+85°C**.

La **struttura è in acciaio inox** resistente, igienica e durevole, con **3 ripiani interni removibili (non regolabili in altezza)** per una massima flessibilità e facilità di pulizia.

#### Capacità interna piatti:

- 64 piatti diametro 230 mm (circa 16 pz per ripiano)
- 128 piatti diametro 200 mm (circa 2 colonne da 16 pz per ripiano)

#### Caratteristiche tecniche

- 4 ruote di cui 2 con freno
- Capacità elevata piatti con diametro massimo di 29 cm

- Termostato regolabile: temperatura da 30°C a 85°C
- Porta battente con chiusura magnetica: mantiene costante la temperatura interna

?? Per offrirti sempre il meglio, aggiorniamo costantemente i nostri prodotti: l'aspetto potrebbe quindi differire leggermente da quanto mostrato in foto