



Scaldapiatti con 3 ripiani per piatti di diametro massimo 430 mm - 64 piatti

MODELLO: PW120

Dimensioni esterne

L 600 X P 530 X H 770 mm

409,00 € + IVA

 **Disponibile a magazzino**



Dimensioni esterne	L 600 x P 530 x H 770 mm
Dimensioni interne	L 550 x P 450 x H 510 mm
Potenza	0,8 KW
Voltaggio	Monofase - 230 V
Temperatura d'esercizio	0°C/+85°C

Peso	32 Kg
Numero piatti	64 pz
Diametro piatti	430 mm
Disponibilità	Disponibile a Magazzino
Dotazione di serie	4 ruote di cui 2 con freno; 3 ripiani estraibili (non regolabili in altezza).

Descrizione

Scaldapiatti con 3 ripiani per piatti con diametro massimo di 430 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 430 mm (circa 16 pz per ripiano)
- 128 piatti diametro 230 mm (circa 2 colonne da 16 pz per ripiano)
- 256 piatti diametro 200 mm (circa 4 colonne da 16 pz per ripiano)

Caratteristiche tecniche

- 4 ruote di cui 2 con freno
- Capacità elevata piatti con diametro massimo di 27 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