

# Podgrzewacz do talerzy podwójny, HENDI, 230V/800W, 735x589x766mm HENDI 250174

Producent: Hendi

Nr referencyjny: 250174

## Cechy produktu

| |
|---|
| Długość (mm): 735 |
| Szerokość (mm): 589 |
| Wysokość (mm): 766 |
| Waga netto (kg): 32.96 |
| Moc wejściowa (W): 800 |
| Napięcie (V): 230 |
| Długość przewodu (mm): 1500 |
| Maksymalna pojemność: 3 |
| Temperatura min. (°C): 30 |
| Temperatura max. (°C): 85 |
| Ilość komór: 1 |
| Panel sterowania: Analogowy |
| Element grzewczy : Grzałka |
| Zabezpieczenie: Zabezpieczenie przed przegrzaniem |
| Odległość pomiędzy tacami (mm): 120 |

Podgrzewacz do talerzy podwójny HENDI umożliwia jednoczesne utrzymanie w cieple i gotowości do podania do 108 talerzy obiadowych o średnicy 24 cm lub 64 talerzy do pizzy o średnicy 33 cm. Pomaga utrzymać temperaturę potrawy od kuchni do stołu klienta, zachowując jednocześnie wszystkie walory smakowe. Podgrzewacz do talerzy doskonale sprawdzi się w restauracjach, stołówkach czy na imprezach cateringowych, a więc wszędzie tam, gdzie przygotowuje się i serwuje duże ilości posiłków naraz.
Obudowa, półki i elementy grzewcze wykonane ze stali nierdzewnej.
Na ok. 108 sztuk talerzy obiadowych ø24 cm (64 szt. talerzy do pizzy - ø33 cm).*
3 wyjmowane półki bez możliwości regulacji, 680 x 340 x (wys.)10 mm.
Odległość między półkami: 120 mm.
Regulowana temperatura w zakresie: od 30°C do 85°C.
Wyposażony w wentylator zapewniający równomierną temperaturę w całej komorze.
Drzwi z uszczelką magnetyczną.
Przycisk włączania/wyłączania z lampkami kontrolnymi.
4 kółka, w tym 2 blokowane.
*Podane liczby są wskazaniami ogólnymi i mogą się różnić w zależności od rozmiaru, wysokości i wagi użytych talerzy.