

Chariot à distributeur d'assiettes chauffé pour 40 assiettes Ø240-300 mm

Codes produits :

Référence : 9362000



Caractéristiques du produit :

Hauteur mm: 1030

Largeur (mm): 570

Profondeur (mm): 640

Durée de garantie: Constructeur 2 ans Pièces

Texte CGV Equipement électrique monophasé: Oui

Colis postal: Non

- Ce chauffe-assiettes professionnel est fabriqué en acier inoxydable et permet de chauffer 40 assiettes d'une taille de 30 cm.
- Grâce à son mécanisme pratique, la température peut être réglée entre 30 et 85°C.

Chauffe assiette professionnelle

Les plats chauds et les saveurs ressortent mieux lorsqu'ils sont servis dans des assiettes chaudes. Dans ce chauffe-assiettes professionnel en acier inoxydable, vous pouvez empiler jusqu'à 40 assiettes pour les réchauffer. La taille maximale des assiettes pouvant être placées dans ce chauffe-assiettes est de 30 cm. C'est un appareil très pratique pour le personnel de cuisine, car vous pouvez rapidement prendre une assiette après l'autre, grâce au système de suspension pratique.

Avec quatre roulettes

La température de ce chauffe-assiettes est facile à régler entre 30 et 85°C afin que les assiettes soient toujours à la bonne température pour les plats que vous servez. Les pièces sont fabriquées à partir de matériaux de haute qualité afin que ce chauffe-assiettes dure des années. Le chauffe-assiettes est également équipé de quatre roulettes pratiques avec freins afin de pouvoir le déplacer facilement. Le distributeur d'assiettes dispose également d'un témoin lumineux qui indique quand le chauffe-assiettes est à température.

Facile à nettoyer

Le distributeur d'assiettes est très facile à nettoyer, grâce à sa surface entièrement en acier inoxydable. Avant de commencer le nettoyage, éteignez l'appareil. Utilisez un chiffon légèrement humide, de l'eau chaude et un détergent doux et nettoyez toutes les surfaces. Séchez tout soigneusement avec un chiffon doux et le chauffe-assiettes est à nouveau prêt à l'emploi.

- Capacité de 40 assiettes
- Convient aux assiettes jusqu'à 30 cm
- Boîtier en acier inoxydable

- Facile à nettoyer
- Pièces de haute qualité
- Température réglable entre 30 et 85 degrés
- Température à vérifier en tournant le bouton
- 4 roulettes pratiques, avec frein
- Voyant lumineux lorsque le rack est chaud
- Poids net : 31 kg
- Dimensions : L570 x P640 x H1030 mm
- 230V / 50Hz / 1phase 400 Watts

Service

Parce qu'un excellent service client et une bonne expérience avec nos produits ne sont pas une option mais une exigence, nous pensons qu'il est important que vous puissiez également nous contacter après l'achat. Pour ce faire, nous disposons d'un service technique interne qui se fera un plaisir de vous aider pour toute question ou tout défaut éventuel. N'hésitez pas à contacter l'un de nos collaborateurs.

Vous vous demandez comment et où vous pouvez nous trouver ? Veuillez consulter notre page de service à la clientèle.

- Poids net : 31kg
- Dimensions : L57 x P64 x H103cm
- 230V / 50Hz / monophasé 400W