

Placas de CALENTAMIENTO

· Professional use ·



Platos y bandejas siempre calientes

Ensures dishes and trays are always warm

- Una solución perfecta para profesionales de hostelería, buffet, eventos, catering, ferias...
- Ideal para mantener los alimentos calientes antes de servirlos en la mesa a una temperatura perfecta.
- Termostato regulable en temperatura.
- Tres contenedores de calentamiento GN 1/3 de 2,5 L con tapas transparentes de policarbonato, ideales para albergar una gran variedad de alimentos.
- Marco soporte de acero inoxidable (Ref.: 69445).
- Puede usarlo como placa de calentamiento para calentar platos y preparados, quitando el soporte y los contenedores (Ref.: 69445).
- NO cocinar sobre la misma placa. Asas aislantes de calor y patas antideslizantes.

- Une solution parfaite pour les professionnels de l'hôtellerie, buffets, événements, traiteurs, salons, ...
- Idéale pour garder au chaud d'aliments avant de les servir à table à une température parfaite.
- Thermostat réglable en température.
- Trois conteneurs de réchauffage GN 1/3 de 2,5 L avec couvercles transparents en polycarbonate, parfaits pour accueillir une grande variété d'aliments. Cadre support en acier inoxydable (Ref.: 69445).
- Peut être utilisé en tant que plaque pour réchauffer des plats et des préparations culinaires, en retirant le support et les conteneurs (Ref.: 69445).
- NE PAS cuisiner sur la même plaque. Poignées isolantes de la chaleur et pieds antidérapants.

- Die perfekte Lösung für Gastgewerbe, Büffets, Veranstaltungen, Catering, Messen ...
- Ideal zum Warmhalten von Speisen, bevor sie bei perfekter Temperatur am Tisch serviert werden.
- Thermostat mit Temperaturregelung.
- Drei Heizbehälter GN 1/3 mit einem Volumen von 2,5 l und durchsichtigen Polycarbonat-Decke, ideal zum Aufbewahren vielfältiger Lebensmittel Tragrahmen aus Edelstahl (Ref.: 69445).
- Kann bei Entfernen des Halters und der Behälter als Heizplatte zum Erwärmen von Speisen und Fertiggerichten verwendet werden (Ref.: 69445).
- NICHT direkt auf der Platte kochen. Isolierte Griffe und rutschfeste Füße.

- A perfect solution for hospitality, buffet, events, catering and trade show professionals...
- Ideal for keeping the food warm before serving them at a perfect temperature.
- Temperature-adjustable thermostat.
- Three GN 1/3 2.5 L heating containers with transparent polycarbonate lids, perfect for storing a wide variety of food. Stainless steel support frame (Ref.: 69445).
- It can be used as a heating plate to warm up food or prepared dishes if the support and the containers are taken off (Ref.: 69445).
- DO NOT cook on the same tray. Heat-insulating handles and non-slip feet.

- Uma solução perfeita para profissionais da hotelaria, buffets, eventos, catering, feiras...
- Ideal para manter quentes os alimentos, para os servir à mesa a uma temperatura perfeita.
- Termostato de temperatura regulável.
- Três recipientes de aquecimento GN 1/3 de 2,5 litros, com tampas transparentes de policarbonato, ideais para armazenar uma grande variedade de alimentos.
- Marco de suporte em aço inoxidável (Ref.: 69445).
- Pode utilizar-se como placa de aquecimento para aquecer pratos e preparados, retirando o suporte e os recipientes (Ref.: 69445).
- NÃO cozinhar na própria placa. Asas isoladoras do calor e patas antideslizantes.



Calentador BUFFET 3x GN 1/3

Chauffe
Warmer
Warmer
Aquecedor

Ref	W	U.Venta
69445	300	1



Placa calentamiento

Plaque pour Chauffante
Warmhalteplatte
Warming Plate
Placa aquecimento

Ref	W	U.Venta
69045	300	1



Placa calentamiento Vitrocerámica

Plaque vitrocéramique chaleur
Glaskeramikheizplatte
Hob heating plate
Placa aquecimento vitrocerâmica

Ref	W	U.Venta
69145	230	1

Ref	Tensión/Voltage	Potencia/Power	Contenedor/Container	Temp. máx./ Max. temp.	Placa/Plate	Dimensiones/Sizes	Peso/Weight
69445	220-240 V; 50/60 Hz	300 W	GN 1/3 - 2,5 L (3)	80°C (max)	53x35,8 cm	65x38x15,4 cm	4,20 Kg
69045	220-240 V; 50/60 Hz	300 W	-	80°C (max)	53x35,5 cm	65x38x6,2 cm	2,60 Kg
69145	220-240 V; 50/60 Hz	230 W	-	60°C - 105°C (max)	55x36,5 cm	62x36,5x4,5 cm	4,10 Kg