



#### MODEL INFORMATION

EAN 13	8421661636865
(A) Ancho (CM)	40
(P) Profundidad (CM)	40
(H) Altura (CM)	7
Longitud del cable (CM)	100
Hz	50/60
Enchufe	EU (Type F)
Voltaje	220-240
Vatios	1000
Peso (KG)	5
Unidades por caja	1
Ancho de la caja	46.5
Altura de la caja	14.5

**Article:** P157952

**Product Family:** Maquinaria Mantenedora de Temperatura

## Placa mantenedora inducción IP WARM 40 x 40 D

El calentador de superficie IP Warm de sobremesa (40 × 40 cm) mantiene los alimentos a la temperatura ideal en buffets, autoservicios y eventos profesionales. Su placa vitrocerámica de superficie completa asegura un calentamiento uniforme, mientras que el control táctil permite ajustar la temperatura entre 40 °C y 100 °C en incrementos de 5 °C. Con un diseño resistente, fácil de limpiar y una potencia de 1000 W, ofrece fiabilidad, eficiencia y una presentación elegante en cualquier entorno de servicio.

### Features & Benefits

- Placa profesional para mantener alimentos calientes en buffets y autoservicios
- Calentamiento de superficie completa para una temperatura uniforme
- Control táctil preciso de 40 °C a 100 °C (ajustes cada 5 °C)
- Superficie vitrocerámica con borde de acero inoxidable: resistente y fácil de limpiar
- Potencia de 1000 W para un rendimiento estable y eficiente
- Diseño de sobremesa de 40 × 40 cm, ideal para estaciones de servicio
- Aspecto elegante y profesional para cualquier entorno gastronómico



#### MODEL INFORMATION

EAN 13	8421661636841
(A) Ancho (CM)	51.5
(P) Profundidad (CM)	34.5
(H) Altura (CM)	7
Longitud del cable (CM)	100
Hz	50/60
Enchufe	EU (Type F)
Voltaje	220-240
Vatios	1000
Peso (KG)	5
Unidades por caja	1
Ancho de la caja	60
Altura de la caja	13

**Article: P157950**

**Product Family: Maquinaria Mantenedora de Temperatura**

## Placa mantenedora inducción IP WARM 50 x 35 D

El calentador de superficie IP Warm de sobremesa (40 × 40 cm) mantiene los alimentos a la temperatura ideal en buffets, autoservicios y eventos profesionales. Su placa vitrocerámica de superficie completa asegura un calentamiento uniforme, mientras que el control táctil permite ajustar la temperatura entre 40 °C y 100 °C en incrementos de 5 °C. Con un diseño resistente, fácil de limpiar y una potencia de 1000 W, ofrece fiabilidad, eficiencia y una presentación elegante en cualquier entorno de servicio.

### Features & Benefits

- Placa profesional para mantener alimentos calientes en buffets y autoservicios
- Calentamiento de superficie completa para una temperatura uniforme
- Control táctil preciso de 40 °C a 100 °C (ajustes cada 5 °C)
- Superficie vitrocerámica con borde de acero inoxidable: resistente y fácil de limpiar
- Potencia de 1000 W para un rendimiento estable y eficiente
- Diseño de sobremesa de 40 × 40 cm, ideal para estaciones de servicio
- Aspecto elegante y profesional para cualquier entorno gastronómico