

MUEBLE CON RESERVA CALIENTE 1600x700x850

Product features:

Características

Descripción

Solución eficiente para la exposición y mantenimiento de alimentos

Este mueble con reserva caliente en acero inoxidable está diseñado para la **disposición de alimentos y elementos de catering en la encimera**, sin necesidad de mantener temperatura en la parte superior. Además, cuenta con una **reserva caliente en su interior**, permitiendo la conservación de platos listos para servir a la temperatura ideal. Su estructura resistente y su sistema de control térmico lo convierten en una opción ideal para buffets, self-service y cocinas profesionales.

Este conjunto está pensado para módulos autoservicio GN 4/1, ideal para líneas de servicio de tamaño medio. Ofrece soportes rectos o inclinados, en versión neutra o con luz LED o halógena y calor cerámico. Se pueden añadir cristales curvos o rectos, con protectores frontales a juego. También está disponible el pasabandejas self de 1600x350 mm y la adaptación de ruedas con freno. Todo orientado a mejorar la funcionalidad, presentación y movilidad en entornos profesionales. **Características principales Materiales y diseño robusto**

- Fabricado en **acero inoxidable AISI 304 18/10**, un material de alta resistencia y fácil limpieza.
- **Encimera totalmente soldada**, con un frontal en punto redondo de 65 mm que evita acumulaciones de residuos y mejora la higiene.
- **Frontal de acero inoxidable**, con la opción de añadir un **panel decorativo** para una mejor integración en el entorno.
- **Patas ajustables de 150 mm**, permitiendo regular la altura del mueble entre **850 y 900 mm** según las necesidades del usuario.

Sistema de calefacción eficiente

- **Reserva caliente en el interior del mueble**, asegurando que los alimentos se mantengan a la temperatura adecuada antes de su servicio.
- **Estante intermedio perforado**, optimizando la distribución homogénea del calor en el interior del mueble.
- **Termostato digital**, proporcionando un ajuste preciso de la temperatura.
- **Termostato de seguridad**, que evita sobrecalentamientos y garantiza un funcionamiento seguro.

Facilidad de acceso y mantenimiento

- **Laterales extraíbles**, facilitando el acceso a la zona eléctrica y permitiendo un mantenimiento rápido y sencillo.
- **Pasabandejas no incluido**, permitiendo personalizar la configuración según los requerimientos del servicio.

Especificaciones técnicas

- **Capacidad:** 4 GN 1/1.
- **Potencia:** 3000 W.
- **Alimentación:** 230V / 50-60Hz.
- **Dimensiones:** 1600 x 700 x 850 mm.

Este mueble caliente en acero inoxidable es una solución funcional y eficiente para entornos de **self-service**, **buffets** y **cocinas profesionales**. Su diseño robusto, su sistema de calefacción homogéneo y su facilidad de mantenimiento lo convierten en una inversión ideal para negocios que buscan optimizar el servicio y la conservación de alimentos a la temperatura adecuada.

Product codes:

Reference: S1001802

EAN13: -

UPC: -

Product gallery:

