



Permet de réchauffer efficacement et sûrement les aliments. Les aliments sont portés à bonne température sans être desséchés ni humidifiés. L'absence d'eau évite tout détartrage et tout entretien. Grande surface de chauffe par éléments résistants blindés, les gamelles sont directement en contact avec le plateau de chauffage. Le chauffe-gamelles est mis sous tension une heure avant le repas. Température régulée par thermostat incorporé. Parois calorifugées. Plateau galvanisé. Revêtement laqué. Tension d'alimentation: monophasé 230V.

Code	Puissance	Capacité
669010	550W	10 à 12 personnes
669007	1100W	20 à 30 personnes