

P15073 Placa caliente / Heating plate /
P15074 Plaque chauffante / Heizplatte



(gastronom 1/1)



Control de temperatura /
Temperature control /
Contrôle de la température /
Temperaturregler

Fabricada en acero inoxidable 18/10. Termostato regulable hasta 75 °C.
Con interruptor central y piloto de control.

18/10 St/Steel. Adjustable thermostat up to 75 °C. With on / off switch and
indicator light.

Habillado en inox 18/10. Termostato réglable jusqu'à 75 °C. Interrupteur
central et voyant de contrôle.

Hergestellt aus Edelstahl 18/10. Thermostat regulierbar bis 75 °C. Mit zentralem
Schalter und Kontrollleuchten.

| REF | mm | V | W | Hz | |
|---------|-----------|-----|-----|-------|---|
| P15.073 | 600 x 400 | 230 | 600 | 50/60 | 1 |
| P15.074 | 530 x 325 | 230 | 600 | 50/60 | 1 |

Elemento eléctrico universal para chafing dish /
Universal electric chafing heater /
Résistance électrique pour chafers /
Universelle Rechaud-Elektroheizung

46110

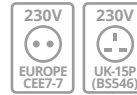


Dimensiones compatibles con el orificio para combustible estándar.
Sized to fit standard fuel opening.
Dimensions compatibles avec l'orifice pour combustible standard.
Abmessungen sind kompatibel mit den Öffnungen für Standardbenzin.

| REF | Para / For | V | W | A | Ench. Plug | |
|-------|------------|-----|---------|-----|------------|---|
| 46110 | EU | 230 | 120/230 | 1.0 | EU | 1 |
| 46115 | UK | 230 | 120/230 | 1.0 | UK | 1 |

Elemento eléctrico para chafing dish /
Electric heating unit for chafing dish /
Corps de chauffe pour chafing dish /
Elektrisches Element für chafing dish

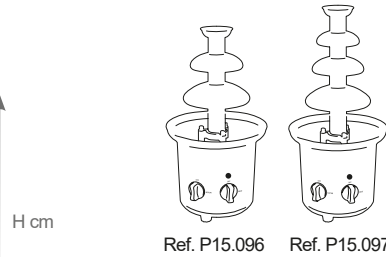
P950000



Para / For /
Pour / Für:
P379.065
P387.065

| REF | W | |
|----------|-----|---|
| P950.000 | 240 | 1 |

P15096 Fuente Fondue chocolate /
Chocolate fountain /
P15097 Fontaine à chocolat /
Schokoladenbrunnen



Cuerpo y partes de acero inoxidable. Incorpora un regulador de temperatura. Muy fácil de desmontar y limpiar. Pie regulador para apoyo estable.

St/Steel body and parts. Temperature and control. Easy to clean. Adjustable foot for a stable standing.

Corps et composants en acier inoxydable. Régulateur température. Très facile à nettoyer. Pied de régulation pour un appui stable.

Gehäuse und Teile aus rostfreiem Stahl. Eingebauter Temperaturregler. Einfach auseinander zu nehmen und zu reinigen. Regulierbarer Fuss für einen stabilen Stand.

| REF | ml | Niveles / Levels / Niveaux / Ebenen | V | Hz | Ø cm | H cm | W | |
|---------|------|-------------------------------------|-----|----|------|------|----|---|
| P15.096 | 700 | 3 | 230 | 50 | 21 | 38,0 | 25 | 1 |
| P15.097 | 1200 | 4 | 230 | 50 | 23 | 45,0 | 25 | 1 |

Baño maría chocolate /
Chocolate warmer /
Chauffe-chocolat /
Wasserbad

P15010



INOX - ST/STEEL
EDELSTAHL
18/10

Temp. Max 40 °C



Especial chocolate
Special chocolate
Spécial chocolat
Spezial Schokolade

| REF | Unidades / Units / Unités / Einheit | Lts | V | W | |
|---------|-------------------------------------|------|-----|-----|---|
| P15.010 | 1 | 3,50 | 230 | 250 | 1 |