



Chauffe-plats à 2 compartiments pour catering h41877

Chafing dish professionnel en acier inoxydable pour buffets et catering. Compatible avec les bacs Gastronorm 1/1 ou 1/2, certifié CE.

Le **chafing dish professionnel** est une solution technique conçue pour le maintien thermique constant des plats lors des services de catering, banqueting et buffets. Fabriqué avec un **châssis robuste en acier inoxydable**, le dispositif garantit une résistance mécanique et une hygiène supérieure, essentielles pour une utilisation intensive en milieu professionnel. La structure est configurée pour accueillir des contenants standardisés, permettant une gestion ordonnée des plats. Une caractéristique distinctive est le **support latéral intégré**, conçu pour poser le couvercle pendant le service, optimisant l'ergonomie et l'espace sur le plan de travail.

Caractéristiques techniques

- **Matériau** : Acier inoxydable haute résistance
- **Compatibilité** : 1 bac Gastronorm 1/1 ou 2 bacs Gastronorm 1/2
- **Profondeur des bacs** : Maximum 65 mm (bacs non inclus)
- **Dimensions extérieures** : 645 x 475 x 435h mm
- **Certifications** : Marquage CE, conforme aux normes européennes alimentaires (MOCA)
- **Équipements** : Support latéral pour couvercle intégré au châssis

Image purement indicative

INFORMATIONS

- **Avantages** Con coperchio roll top/ribalda
- **Matériau** Acier
- **Links can be purchased separately** 0
- **Links title** Links
- **Hauteur en mm** 435.000000
- **Largeur en mm** 645.000000
- **Profondeur en mm** 475.000000

Chauffe-plats à 2 compartiments pour catering h41877



Chauffe-plats à 2 compartiments pour catering h41877

Matériau: acier

Hauteur en mm: 399 mm

Largeur en mm: 401 mm

Profondeur en mm: 400 mm